ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNEE 1981 N° 32

LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE PORCINE EN NOUVELLE-CALEDONIE

THESE

POUR LE DOCTORAT VETERINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en 1981
devant l'Université Paul Sabatier de Toulouse

par
FERNANDEZ Emilio, José
Né le 30 Janvier 1952 à SANTANDER (Espagne)

MEMBRES DU JURY

Président : . . . . . .Monsieur ECALLE
Professeur à l'Université Paul Sabatier de Toulouse
Assesseurs : . . . . .Monsieur EECKHOUTTE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Monsieur BEZILLE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

COREP ASSISTANCE
21, rue Viguerie
31300 TOULOUSE
Tél. (61) 42.01.19
42.01.56

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41543924_0020

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNEE 1981 N° 32

LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE PORCINE EN NOUVELLE-CALEDONIE

THESE

POUR LE DOCTORAT VETERINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en 1981
devant l'Université Paul Sabatier de Toulouse

par

FERNANDEZ Emilio, José
Né le 30 Janvier 1952 à SANTANDER (Espagne)

MEMBRES DU JURY

Président : . . . . . Monsieur ECALLE
Professeur à l'Université Paul Sabatier de Toulouse
Assesseurs : . . . . . Monsieur EECKHOUTTE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Monsieur BEZILLE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

COREP ASSISTANCE
21, rue Viguerie
31300 TOULOUSE
Tél. (61) 42.01.19
42.01.56

UNIV.
LEIDEN
BIBL.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur	M. LAUTIE
Directeurs honoraires	MM. PONS FLORIO
Professeurs honoraires	MM. BRIZARD BERTHELON SAURAT

PERSONNEL ENSEIGNANT

CHAIRE DE PHARMACIE ET TOXICOLOGIE

Professeur titulaire	M. GODFRAIN
Professeur sans chaire	Mme BURGAT-SACAZE

Pharmacie et Toxicologie

CHAIRE DE PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

Professeur titulaire	M. RICO
Professeur sans chaire	M. BRAUN
Maître Assistant	M. BENARD

Physique Biologique et Médicale
Chimie Biologique et Médicale

CHAIRE D'ANATOMIE DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Professeur titulaire	M. PAVAUX
Maître Assistant	M. LIGNEREUX
Maître Assistant	M. SAUTET

Anatomie Descriptive - Extérieur - Anatomie Appliquée - Tératologie

CHAIRE DE PHYSIOLOGIE ET THERAPEUTIQUE

Professeur titulaire	M. RUCKEBUSCH
Professeur sans chaire	M. FARGEAS
Maître Assistant Agrégé	M. TOUTAIN

Physiologie - Pharmacodynamie et Thérapeutique

CHAIRE D'HISTOLOGIE - ANATOMIE PATHOLOGIQUE

Professeur titulaire	M. VAN HAVERBEKE
Professeur sans Chaire	M. CABANIE
Maître Assistant Agrégé	M. MAGNOL

Histologie - Embryologie - Anatomie Pathologique

CHAIRE D'HYGIENE ET INDUSTRIE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Professeur titulaire	M. LABIE
Maître de Conférences	M. EECKHOUTTE
Maître Assistant Agrégé	Mme BENARD

Hygiène - Inspection - Contrôle et Technologie
des denrées alimentaires d'origine animale

CHAIRE DE PARASITOLOGIE ET MALADIES PARASITAIRES

Professeur titulaire	M. DORCHIES
Maître de Conférences	M. FRANC
Maître Assistant	M. DUCOS DE LAHITTE

Zoologie appliquée - Parasitologie externe - Parasitologie interne - Clinique

CHAIRE DE SEMIOLOGIE ET PATHOLOGIE MEDICALE DES EQUIDES ET CARNIVORES

Professeur titulaire	M. LESCURE
Maître de Conférences	M. GUELFI
Maître-Assistant	REGNIER

Sémiologie et pathologie médicale des équidés et carnivores
Législation vétérinaire et Déontologie clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE MEDICALE DU BETAIL ET DES ANIMAUX DE BASSE-COUR

Professeur titulaire	M. TOURNUT
Maître de Conférences	M. BEZILLE
Maitre Assistant	M. JOUGLAR

Sémiologie et Pathologie médicale du bétail et des animaux de basse-cour
Clinique - Clinique ambulatoire

CHAIRE DE PATHOLOGIE CHIRURGICALE

Professeur titulaire	M. CAZIEUX
Maître Assistant Agrégé	M. GENEVOIS
Maître Assistant	M. AUTEFAGE

Propédeutique et Sémiologie Chirurgicale - Technique Chirurgicale
Pathologie Chirurgicale - Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE DE LA REPRODUCTION

Professeur titulaire	M. FERNEY
Professeur sans chaire	M. ROYAL
Maître Assistant Agrégé	M. TAINTURIER

Sémiologie et Propédeutique - Pathologie de la Reproduction
Obstétrique - Clinique

CHAIRE DE MALADIES CONTAGIEUSES - ZOONOSES - LEGISLATION SANITAIRE

Professeur titulaire	M. CHANTAL
Maître de Conférences	M. GANIERE
Maître Assistant	PICAVET

Maladies contagieuses - Zoonoses - Législation Sanitaire

CHAIRE DE PATHOLOGIE GENERALE - MICROBIOLOGIE - IMMUNOLOGIE

Professeur titulaire	M. LAUTIE
Maître Assistant	M. PELLERIN

Microbiologie - Immunologie - Pathologie Générale

CHAIRE DE ZOOTECHNIE ET ECONOMIE RURALE

Professeur titulaire	M. QUEINNEC
Professeur sans chaire	DARRE
Maître Assistant	Mme QUEINNEC

Ethnologie - Génétique appliquée - Hygiène générale - Zootechnie - Elevage
Economie Générale et des productions animales

CHAIRE D'ALIMENTATION

Professeur titulaire	M. FALIU
Professeur sans chaire	M. GRIESS

Botanique appliquée et Bromatologie- Agronomie - Alimentation

CHARGES D'ENSEIGNEMENT

MM. les Professeurs : ANGELIER, ARMENGAUD, AUVERGNAT, BLANC, BOURBON, COMBES, COMBRET, CROS, FERNET, LE BIHAN, MAZENC, RIVES.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsable des opinions émises par les candidats (délibération de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

A Patricia, ma femme qui m'a aidé et soutenu dans mon travail, avec tout mon amour.

A mon père et ma mère, avec toute mon affection.

A toute ma famille.

A notre Président de Thèse,
Monsieur le Professeur
de l'Université Paul SABATIER de
Toulouse, qui nous a fait le grand
honneur d'accepter la Présidence de
notre Jury de Thèse.

Hommages respectueux.

A notre Jury de Thèse,

Monsieur le Professeur EECKHOUTTE, de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, qui nous accueilli avec bienveillance et nous a conseillé dans notre travail.
Qu'il trouve ici l'expression de notre profonde reconnaissance.

Monsieur le Professeur BEZILLE, de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, qui nous a fait l'honneur de faire partie de notre Jury de Thèse.
Témoignage de notre respect et de notre gratitude.

L A P R O D U C T I O N E T L A C O M M E R C I A L I S A T I O N
D E L A V I A N D E P O R C I N E
E N
N O U V E L L E - C A L E D O N I E

--oo-0-oo--

- P L A N

- I N T R O D U C T I O N

- CHAPITRE I : LA NOUVELLE-CALEDONIE : ILE ISOLEE DU PACIFIQUE.

1. - SITUATION GEOGRAPHIQUE.

2. - LE CLIMAT : L'ILE DE L'ETERNEL PRINTEMPS.

3. - GEOLOGIE.

4. - LA FLORE : UN PARADIS SCIENTIFIQUE.

    4.1. - Les maquis.
    4.2. - Les savanes.

        4.2.1. - A Niaoulis
        4.2.2. - Herbeuses.

    4.3. - La Forêt.

5. - LA FAUNE

6. - L'HOMME : SOUS-PEUPLEMENT ET MELANGE DES RACES.

    6.1. - Le sous-peuplement
    6.2. - Le mélange des races

        6.2.1. - Les Kanaks

        6.2.2. - Les Européens

6.2.3. - Les Wallisiens

6.2.4. - Les Polynésiens

6.2.5. - Les populations asiatiques

6.2.6. - Différentes minorités

7. - LA NOUVELLE-CALEDONIE : TERRITOIRE FRANCAIS DU PACIFIQUE.

8. - NOUMEA : LA CAPITALE EXCENTREE.

CHAPITRE II : L'ELEVAGE PORCIN EN NOUVELLE-CALEDONIE.

1. - HISTORIQUE.

1.1. - Avant l'arrivée des Européens.

1.2. - La découverte et les premiers apports européens.

1.3. - Explorateurs et missionnaires.

1.4. - Les Santaliers.

1.5. - L'élevage familial et artisanal.

1.6. - La dernière décennie.

2. - LES RACES PORCINES.

2.1. - Origine ethnique.

2.1.1. - Asiatique

2.1.2. - Ibérique.

2.1.3. - Celtique.

2.2. - Les races améliorées.

2.2.1. - Les races noires.

2.1.1.1. - La race Berckshire

2.1.1.2. - La race Hampshire.

2.2.2. - Les races à pelage coloré.

2.2.2.1. - La race Tamworth

2.2.2.2. - La race Duroc-Jersey

2.2.3. - Les races blanches.

2.2.3.1. - La race Landrace

2.2.3.2. - La race Large White

3. - LE CHEPTEL.

3.1. - Importance numérique

3.2. - Localisation

4. - Les exploitations.

4.1. - L'élevage tribal

4.2. - La porcherie familiale

4.3. - La porcherie artisanale

4.4. - Les porcheries industrielles

4.4.1. - Généralités

4.4.2. - Organisation

4.5. - Evolution des exploitations

4.5.1. - Eleveurs programmés à l'OCEF en 1980

4.5.2. - Eleveurs n'ayant pas pu être programmés

CHAPITRE III : LA PRODUCTION DE VIANDE PORCINE.

1. - LES CIRCUITS DE COLLECTE.

1.1. - Schéma des circuits de collecte

1.2. - L'O.C.E.F.

1.3. - Les bouchers de brousse

1.4. - Les importations

2. - LES ABATTAGES

2.1. - Les locaux d'abattage
2.2. - L'examen sanitaire de l'animal vivant
2.3. - Repos et diète hydrique
2.4. - L'étourdissement
2.5. - La saignée
2.6. - L'échaudage
2.7. - L'éviscération
2.8. - La fente de la carcasse
2.9. - Le lavage des carcasses
2.10. - Le ressuage
2.11. - Conclusion et commentaires

3. - L'INSPECTION SANITAIRE DES ANIMAUX

3.1. - Les modalités de l'inspection

3.1.1. - L'examen ante-mortem
3.1.2. - L'examen post-mortem

3.1.2.1. - A l'O.C.E.F.
3.1.2.2. - En brousse

3.2. - Les sanctions de l'inspection

3.2.1. - L'estampillage
3.2.2. - Les saisies

3.2.2.1. - Analyse quantitative
3.2.2.2. - Analyse qualitative

4. - LA CLASSIFICATION

4.1. - Généralités
4.2. - La classification des carcasses de porc

4.2.1. - Qualité "Extra"
4.2.2. - Qualité "1ère"
4.2.3. - Qualité "2ème"
4.2.4. - Qualité "Fabrication"

CHAPITRE IV : LA VENTE ET LA CONSOMMATION DE LA VIANDE PORCINE.

1. - LA VENTE

1.1. - La répartition des boucheries

1.1.1. - Le "Grand Nouméa"
1.1.2. - l'Intérieur

1.2. - L'Inspection des boucheries

1.2.1. - L'inspection des véhicules
1.2.2. - L'inspection des locaux

2. - LA CONSOMMATION

2.1. - Remarques préliminaires
2.2. - La consommation locale

2.2.1. - Les viandes commercialisées à l'OCEF

2.2.1.1. - La consommation globale
2.2.1.2. - La consommation de carcasses entières

2.2.1.2.1. - Origine locale
2.2.1.2.2. - Importation

2.2.1.3. - La consommation de morceaux congelés importés.

2.2.2. - Les viandes commercialisées dans l'Intérieur

2.3. - La fluctuation de la consommation

2.3.1. - En baisse
2.3.2. - En hausse

2.4. - Analyse d'un marché non saturé par la production locale : Années 1976 - 1977.

2.5. - Analyse d'un marché au seuil de l'autosuffisance

2.6. - Evolution de la consommation des produits de substitution à la viande de boucherie.

2.6.1. - Le marché des produits substituts à la viande
2.6.2. - Evolution des importations des produits de substitution
2.6.3. - Evolution de la consommation de conserves, charcuterie, volailles et de viande bovine par tête d'habitant

CHAPITRE V : PROBLEMES ACTUELS ET PERSPECTIVES.

1. - LES PROBLEMES ACTUELS

1.1. - Date d'abattage.
1.2. - Durée de stockage.
1.3. - Fluctuation de la production
1.4. - La surproduction
1.5. - Les aliments

2. - LES PERSPECTIVES

2.1. - Les atouts du Territoire

2.1.1. - Les facteurs humains

2.1.1.1. - La jeunesse du Territoire
2.1.1.2. - Le retour aux activités rurales
2.1.1.3. - Les Wallisiens
2.1.1.4; - L'éveil du monde mélanésien

2.1.2. - Les facteurs sanitaires
2.1.3. - Les facteurs techniques
2.1.4. - Les facteurs économiques

2.1.4.1. - La crise du Nickel
2.1.4.2. - Les perspectives d'exportation

2.2. - Les solutions aux difficultés actuelles

2.2.1. - Une nouvelle politique agricole

2.2.1.1. - La réorganisation de l'élevage

2.2.1.2. - Les aliments

2.2.1.2.1. - Développement des cultures céréalières

2.2.1.2.2. - Production d'un aliment complémentaire

2.2.1.3. - Les aides financières au monde rural

2.2.1.3.1. - Les prêts et les subventions

2.2.1.3.2. - Le F.A.D.I.L.

2.2.2. - L'abattoir central territorial

2.2.2.1. - Données de base

2.2.2.2. - Les apports de l'abattoir à l'élevage porcin

2.2.2.2.1. - L'Hygiène

2.2.2.2.2. - La commercialisation des abats

2.2.2.2.3. - La production de farine de viande

2.2.2.2.4. - Satisfaction du marché de morceaux par la découpe de porcs locaux

2.2.3. - Le développement des unités de transformation : les charcuteries industrielles

- C O N C L U S I O N.

I N T R O D U C T I O N

oo-O-oo

La Nouvelle-Calédonie, Territoire d'Outre-Mer et partie intégrante de la France, est souvent inconnue de nos compatriotes. Elle ne ressemble pas à Tahiti, son exubérante voisine, dont les paysages, les rires et les chants séduisent immédiatement.

Le grand poète calédonien MARIOTTI a dit :

"La Nouvelle-Calédonie ne donne pas au premier regard, ce qui est tout d'elle-même ; il faut graduellement, insensiblement, lentement la découvrir. Comme ses habitants, la Grande Terre demeure secrète, fermée en apparence.
Ici, pas d'image d'Epinal, les images sont multiples, variées, changeantes presque infinies".

J'ai été affecté, en décembre 1977, au Territoire de la Nouvelle-Calédonie, comme Volontaire Aide Technique (V.A.T.) pour accomplir mon service national et ensuite, j'ai travaillé comme vétérinaire contractuel, au Service de l'Elevage.

Chef du Secteur Est, en poste à Poindimié, petite bourgade de l'intérieur de l'île, entourée de tribus, j'ai découvert, pendant deux ans et demi, au coeur de ces populations, quelques unes des images dont parle MARIOTTI.

Les occupations étaient nombreuses et variées dans ce secteur de 200 km de long où j'étais le seul représentant du Service. Je consacrais la plupart de mon temps à la surveillance des abattages, à l'inspection des points de vente des denrées d'origine animale et à la santé animale.

Dans ces conditions, j'ai eu, en de nombreuses circons-

tances, l'occasion de m'intéresser à l'élevage porcin qui, de traditionnel jusqu'à ces dernières années, tend de plus en plus à s'industrialiser. De ce fait, il représente un atout certain pour l'économie néo-calédonienne mais à condition de réagir rapidement pour tenter de résoudre les problèmes liés à l'isolement du Territoire.

En effet, seule une politique agricole nouvelle s'attachant à développer les cultures céréalières et les infrastructures (abattoir central, unités de transformation d'aliments) pourra permettre aux éleveurs de se passer des aliments importés dont les prix et la qualité sont très fluctuants et de rendre leur production conforme aux normes internationales de santé. L'exportation vers les pays du Pacifique, et notamment le Japon, pourrait alors être envisagée.

O

O O

CHAPITRE I

LA NOUVELLE-CALEDONIE : ILE ISOLEE DU PACIFIQUE

1. - SITUATION GEOGRAPHIQUE

La Nouvelle-Calédonie, Territoire français du Pacifique, est une île étroite (50 km de long) et montagneuse, orientée Nord/Ouest - Sud/Est.

Située dans la zone intertropicale, aux antipodes de la France, entre le 18° et le 22° de latitude Sud et les 163°/168° de latitude Est, elle est, avec ses 16 570 km2 (deux fois la Corse environ), la plus grande île du Pacifique Sud, après la Nouvelle-Guinée et la Nouvelle-Zélande.

Le caractère le plus marquant est, sans doute, son isolement ; en effet, la côte la plus proche du continent australien se trouve à 1 500 km vers l'Ouest, celle de la Nouvelle-Zélande à 1 700 km vers le Sud, et Tahiti est à 5 000 km vers l'Est.

Comme pour accentuer cet isolement, les madrépores ont ceinturé l'archipel d'une formidable muraille corallienne - 1 600 km de récifs-barrière - qui délimite un des plus beaux lagons du monde.

La Nouvelle-Calédonie se divise en plusieurs zones :

- la Chaîne centrale, véritable épine dorsale, s'étend d'un bout à l'autre de l'île et rend ainsi les communications difficiles entre les deux côtes.
- La Côte Est est formée d'étroites plaines côtières et de vallées encaissées au fond desquelles coulent de belles rivières dont le lit s'évase à l'approche de l'embouchure.

- La Côte Ouest, beaucoup plus large que la précédente, comprend des collines entre lesquelles s'ouvrent des bassins parfois ennoyés.
- Le Sud est une immense plaine latéritique, d'aspect rougeâtre et désolé, parsemée de lacs peu profonds.
- Enfin, les Iles Loyauté (Lifou-Ouvéa-Maré) sont des anciens atolls soulevés et basculés qui n'émergent guère à plus de 100m au-dessus de la mer.

2. - LE CLIMAT : L'ILE DE L'ETERNEL PRINTEMPS.

De par sa situation, la Nouvelle-Calédonie possède un climat tropical qui se caractérise par :

- Une saison chaude et humide (moyenne 27°C), de Décembre à Mai avec, généralement, des vents variables et de faible intensité. Toutefois, pendant cette période, et surtout en Février et Mars, l'île est menacée par des cyclones qui provoquent des précipitations abondantes et accompagnées de vents très violents qui isolent des parties entières de l'île pendant plusieurs jours.
- Une saison sèche et tempérée (moyenne 17°C) dominée par le régime normal des alizés.

Elle jouit, dans l'ensemble, d'un climat privilégié qui lui vaut parfois le surnom d'"Ile de l'Eternel Printemps".

Néanmoins, son relief permet de distinguer trois entités climatiques :

- La Côte Est, côte dite "au vent," est exposée aux alizés et très arrosée ; elle détient le record des pluies avec 2.810 mm à Yaté et, lors du cyclone "ALLYSON", le niveau de la rivière Tiwaka est monté de 17 m près de l'embouchure.
- La Côte Ouest, dite par opposition, côte "sous le vent," est caractérisée par une longue période de sécheresse pouvant durer jusqu'à 6 mois et par des précipitations moins marquées.

- La Chaîne Centrale bénéficie d'un climat de montagne ; les températures sont plus fraîches et les précipitations abondantes.

3. - GEOLOGIE.

La Nouvelle-Calédonie appartient à la plaque indo-australienne et plonge sous la plaque pacifique au niveau de la fosse des îles Salomon et des Nouvelles-Hébrides.

Elle représente la partie émergée d'une structure sous-marine appelée "Ride de Norfolk."

Les formations géologiques de la Grande Terre sont essentiellement constituées de terrains détritiques correspondant à une accumulation de sédiments dans une fosse marine dite géosynclinale qui s'est approfondie, comblée puis plissée en formant une chaîne centrale.

Au Miocène, une érosion intense entraîne une pénéplanation visible dans la partie centrale de l'île à 1 000 m d'altitude.

Le Pliocène et le Quaternaire sont marqués par la surrection des îles Loyauté, l'ennoiement des vallées basses actuelles, la formation de récifs-barrière et de rias.

Nous pouvons distinguer :

- Les blocs pénéplanés de la péridotite au Sud-Est et à l'Ouest.
- Les alignements violemment plissés de roches métamorphiques et sédimentaires au Nord et à l'Est.
- Les bassins de sédimentation calme et puissante, où vont se développer l'élevage et les cultures céréalières, à l'Ouest.

4. - LA FLORE : UN PARADIS SCIENTIFIQUE.

La physionomie de la couverture végétale reflète l'originalité de la flore.

4.1. - Les maquis

La Nouvelle-Calédonie est la terre des maquis, formations arbustives où la strate herbacée peut se développer. Ils occupent surtout les terrains miniers du Nord de l'île et les sols où domine la silice. Cette forme de végétation aurait succédé, surtout dans le Sud, à des forêts de chênes-gommes détruits par le feu.

4.2. - Les savanes

4.2.1. - A Niaoulis

Elles couvrent le tiers de la Grande Terre. Les niaoulis (Melaleuca leucodendron), appartenant à la famille des Myrtacées, sont des arbres endémiques qui résistent très bien au feu grâce à leurs écorces épaisses et qui poussent sur les schistes et les grès.

4.2.2. - Herbeuses

Elles sont souvent anthropiques, notamment celles d'herbe à mouton (Heteropogon contortas) des secteurs basaltiques de la région de Poya.

4.3. - La forêt

Elle occupe 10 % de la Grande Terre. Ce sont des forêts denses, humides et nobles composées d'espèces endémiques. Les bois de Tamanou (Calophyllum caledonicum), de Kaori (Agathis lanceolata) et de Houp (Montronziera cauliflora) sont réputés dans la construction et la fabrication de meubles. Le bois de Santal est en train de disparaître, victime de coupes anarchiques.

L'Office de la Recherche Scientifique des Territoires d'Outre-Mer (ORSTOM) et le CNRS viennent d'entreprendre des études sur la flore calédonienne ; des substances intéressantes au point de vue pharmacologique sont recherchées.

Malheureusement, la forêt recule toutes les années, sous la double pression de l'homme (abattages abusifs), et du feu.

Allumés par les autochtones pour des raisons culturales, des incendies mal maîtrisés, ravagent l'île au début de la saison chaude et appauvrissent, d'année en année, le sol calédonien.

Si l'intérêt scientifique de la flore néocalédonienne est incontestable, la Nouvelle-Calédonie est un véritable parc botanique pour les chercheurs du monde entier, son intérêt économique, par contre, est faible.

5. - LA FAUNE

L'absence de pont continental la rattachant à de grands ensemble, n'a pas permis à la Nouvelle-Calédonie de participer à l'évolution des espèces et de renouveler son peuplement. De plus, la faible étendue laissait peu de chances à une éventuelle rencontre par dérive. Dans ces conditions, seuls les oiseaux sont bien représentés mais sur les 76 espèces recensées, trente deux sont endémiques :

- Pigeon vert soyeux (Drepanoptila rolosericea)
- Nautou (Ducula goliath)
- Perruches d'Ouveé, Cardinaux
- Pigeon collier blanc (Columba vitensis hypoenochroa).

Le plus extraordinaire est le Cagou (Rhynochetus jubatus), un échassier incapable de voler qui aboie comme un chiot et qui constitue une proie facile pour les chiens errants et retournés à l'état sauvage. A l'origine, quelques roussettes (Chiroptères), étaient, avec les rats océaniens, les seuls mammifères présents dans l'île.

Avec l'arrivée des Européens, les animaux domestiques ont été introduits en nombre (porcs, boeufs, chevaux, chiens,

chats, moutons...) et certaines espèces se sont développées trop vite ou très mal; c'est le cas, en particulier, des cerfs et des cochons qui, redevenus sauvages, sont de véritables fléaux pour les pâturages, car ils mettent à mal les barrières des clôtures ; des chiens sauvages qui limitent l'élevage du mouton ; des rats bruns qui, échappés des navires, ont fini par supplanter le rat océanien.

Parmi les invertébrés, il faut signaler la tique (Microphilus boophilus), introduite en 1942 par les mulets de l'armée américaine, et qui constitue maintenant un véritable fléau pour le bétail. Toutefois, il est intéressant de constater que la Nouvelle-Calédonie ne recèle aucune espèce terrestre dangereuse pour l'homme et, notamment, aucun serpent. "Chez nous, le danger vient de la mer", disent les calédoniens. Les requins, stonesfishes ou poissons pierre (Synanceia verrucosa), rascasses poules (Pterois antenata), cônes mortels (géographus, textiles), et serpents marins (Laticauda laticauda) ne sont pas rares dans le merveilleux lagon.

6. - L'HOMME EN NOUVELLE-CALEDONIE : SOUS-PEUPLEMENT ET MELANGE DE RACES

6.1. - Le sous-peuplement

Un des traits marquants de l'île est le sous-peuplement. Le dernier recensement du 23 avril 1976 donnait une population de 133.233 habitants, ce qui correspond à une moyenne de 7 ha/km2 ; par comparaison, celle de la France est de 92 ha/km2. Lorsque l'on sait que 70 000 personnes vivent dans la Capitale NOUMEA et sa périphérie, la moyenne, dans l'intérieur, tombe à 2 à 3 ha/km2. C'est dire si les possibilités d'accueil et de développement économique du pays sont importantes.

6.2. - Le mélange de races

L'autre trait dominant est le mélange des races et la diversité des groupes ethniques qui se côtoient et vivent en harmonie.

Les deux principaux blocs sont constitués par les Mélanésiens et les Européens et forment 80 % de la population.

6.2.1. - Les Mélanésiens ou Kanaks

Ils représentent 42 % de la population, soit environ 56 000 personnes. Ils vivent essentiellement en tribus, dans des réserves, et représentent la majorité de la population de la Côte Est, et 100 % de celle des îles Loyauté. Leur apport à la vie économique du pays est faible car ils sont placés dans un "contexte coutumier" qui limite les possibilités de développement individuel, bien qu'un effort de promotion en leur faveur soit en cours et commence à porter ses fruits. En fait, les Mélanésiens sont les premiers habitants du pays, et l'on comprend que certains d'entre eux, en ayant pris conscience, émettent maintenant des revendications qui, pour un étranger, paraissent légitimes.

6.2.2. - Les Européens.

Ils sont environ 50 000 et ont des origines diverses : baleiniers, aventuriers et commerçants au début de la colonisation de l'île, condamnés de droit commun et déportés politiques ensuite, quelques rares courageux, enfin, attirés par le Gouverneur Feillet, vers la fin du XIXè siècle, forment les "sources" du peuplement européen actuel.

Installés sur la Côte Ouest et à Nouméa, leurs descendants occupent la majorité des postes importants dans l'Administration, les Affaires, l'Industrie et l'Agriculture. Ils dirigent tous les élevages industriels de porcs.

6.2.3. - Les Wallisiens

Ces trente dernières années ont vu un afflux mas-

sif des populations des îles voisines de Wallis et Futuna. Actuellement, leur communauté est deux fois plus importante que dans leur île d'origine et elle ne cesse de s'accroître avec les nouveaux venus et grâce à un taux de natalité très élevé. Regroupés autour de Nouméa, ils forment un groupe très uni, travailleur et particulièrement intéressant pour notre étude puisque le cochon (abattu et consommé suivant certaines règles) est très important dans leur économie alimentaire. Ils sont 10 000 environ, soit 8 % de la population totale.

6.2.4. - Les Polynésiens

Ils représentent 5 % soit, 6 500 personnes. Bons vivants et amateurs de musique et de danse, ils sont venus, en voisins, en différentes occasions, pour aider à réprimer les révoltes des Canaques, pour construire des barrages ou travailler dans les mines. Cependant, à l'inverse des Wallisiens, leur patrie reste Tahiti et la plupart ne pensent qu'à y retourner pour bâtir leur "faré" (case tahitienne).

6.2.5. - Les populations asiatiques

Les grands propriétaires terriens et les sociétés minières vers la fin du XIXè siècle firent venir, pour travailler dans les mines et dans les champs, des Japonais, puis des Indonésiens, des Vietnamiens et des Chinois car ils étaient appréciés pour leur ardeur à la tâche et leur frugalité. Leurs descendants ont conservé leur folklore et leur gentillesse et envahi le commerce et une partie de l'hôtellerie. Ils sont 7 000 environ, dont 5 000 Indonésiens (Javanais surtout).

6.2.6. - Différentes minorités

On trouve quelques Réunionnais venus pour la culture de la canne à sucre, des Arabes arrivés après la révolte de la Kabylie et des Comoriens échappés des bateaux à cause de l'esclavage.

7. - LA NOUVELLE-CALEDONIE : TERRITOIRE FRANCAIS DU PACIFIQUE.

La Nouvelle-Calédonie est l'une des dernières terres découvertes sur la planète. En 1774, l'Ecossais Cook aborde l'île par le Nord-Est, et lui donne le nom de son pays natal.

Le 24 septembre 1853, l'Amiral Février Despointes en prend possession, au nom de la France. Depuis, elle fait partie intégrante de la République, et, à ce titre, élit 2 députés et 1 sénateur et dispose d'un représentant au Conseil Economique et Social.

Trois institutions régissent le Territoire :

- Le Haut Commissariat de la République - Le Haut Commissaire, délégué du Gouvernement, dirige les services de l'Etat et est le chef de l'exécutif local.

- Le Conseil du Gouvernement - Composé de 7 personnalités, il est placé sous la présidence du Haut Commissaire ; le Conseil est le pouvoir exécutif local.

- L'Assemblée Territoriale - Composée de 35 membres élus pour 5 ans ; elle représente le pouvoir législatif et vote, notamment, le budget.

Parmi les divers services territoriaux, le Service de l'Elevage et des Industries Animales (S.E.I.A.) est l'un des plus anciens ; la promotion et le développement de l'élevage calédonien d'une part, la surveillance de la salubrité des denrées d'origine animale d'autre part, sont ses tâches principales.

8. - NOUMEA : CAPITALE EXCENTREE.

La capitale, NOUMEA, où se concentre plus de la moitié de la population de l'île, se trouve à l'extrême Sud. Elle regroupe toutes les activités administratives et la plupart des

industries. Cette situation engendre un vide et un malaise profond au sein des populations de l'Intérieur ("la brousse") et freine son développement.

La vie de l'île est ainsi profondément déséquilibrée par cette implantation excentrique de la capitale au point que l'on voit, épisodiquement, apparaître des projets de création d'un grand centre dans le Nord.

CHAPITRE II

L'ELEVAGE PORCIN EN NOUVELLE-CALEDONIE

1. - HISTORIQUE.

1.1. - Avant l'arrivée des Européens.

Avant l'arrivée des Européens en Nouvelle-Calédonie, un des premiers missionnaires, le Père Lambert, témoigne de l'absence de ces animaux dont se nourrissent les hommes (boeufs, moutons, porcs, chèvres), et remarque que les ressources de la basse-cour sont inconnues. l'Indigène ne tire de la terre que des végétaux fournissant un menu fort simple, à base de taros et d'ignames. Cette nourriture, insipide et monotone, laisse évidemment, par intervalles, un besoin à l'estomac que les autochtones expriment par ces mots : "Na mat kaeo" (je meurs d'envie de manger de la chair). "Quel est l'explorateur de nos grèves calédoniennes, dit-il, qui n'a rencontré des indigènes groupés autour d'un feu sur le rivage de la mer et faisant griller quelques coquillages et quelques maigres crustacés ? Témoin du fait, et les voyant prendre tant de peine pour se mettre si peu sous la dent, si on leur exprime l'étonnement, ils répondent toujours "Aba mat kaeo" (nous mourrons d'envie de manger de la chair)."

Ce besoin de viande, ces insuffisances alimentaires ont amené tout naturellement les populations à l'anthropophagisme. Il est satisfait partiellement par les guerres tribales qui fournissent une réserve de viande fraîche non négligeable d'autant plus que les prisonniers sont nourris et mis de côté en prévision des périodes de disette ; et même, certaines familles constituent de véritables gardes à manger pour les chefs des tribus !

Pour illustrer ces coutumes, la tradition orale nous

restitue l'écho d'une bataille au cours de laquelle les "Tayos", guerriers de Gomen-Koumac et Arama réunis, écrasèrent ceux de Bonde et massacrèrent puis consommèrent 140 hommes !

Les premiers explorateurs européens vont découvrir cette coutume barbare destinée à pallier l'absence de mammifères domestiques, et certains en firent les frais, selon toute vraisemblance !

1.2. - La découverte de la Grande Terre et les premiers apports européens.

Le 5 septembre 1774, James Cook découvre l'île et débarque à BALADE dans le Nord-Est. Bien accueilli par les indigènes auxquels il fait des cadeaux, il les invite à manger à bord, après avoir reçu en signe de bienvenue, deux superbes poissons pourris. Toutefois, il est étonné par la répulsion manifestée par les autochtones à la vue des quartiers de viande et il en déduit immédiatement que c'est une preuve de l'absence d'anthropophagie. Il est facile d'en déduire, aujourd'hui, que les intéressés, confondant les carcasses avec de la chair humaine, avaient eu peur que Cook ait tout simplement l'idée d'approvisionner son garde-manger et de les accomoder de la même façon !

Le 12 septembre 1774, Cook désire offrir au Chef Tipouma un cadeau royal constitué par une truie et un verrat ; comme le chef demeure invisible, un vieillard est avisé qui, en voyant ces animaux peu engageants, manifeste un véritable affolement et supplie qu'on l'en débarasse au plus vite. Il faut une demi-heure de palabres et de gesticulations pour faire admettre au vieil homme qu'il ne risque rien et que la progéniture à venir de ce couple porcin fournira une meilleure alimentation carnée aux gens de sa tribu.

1.3. - Explorateurs et missionnaires

Le peuplement de la Nouvelle-Calédonie en mammifères s'est

effectué d'abord à partir des apports des explorateurs du XVIIIè siècle notamment. L'influence de leurs bateaux, dans la dissemination des espèces, n'est pas négligeable dans cette île isolée.

Le ravitaillement local en gibier, poissons, fruits et légumes est souvent impossible car les indigènes rencontrés sont souvent inamicaux, peu disposés ou incapables de ravitailler les visiteurs. La solution consiste donc à entasser la nourriture et les barriques d'eau dans tous les coins de leurs navires. L'estimation des fournitures est toujours optimiste et la qualité, compte tenu de la corruption et de la malhonnêteté, souvent mauvaise. Plus le voyage se prolonge, plus l'eau devient putride et plus la nourriture se gâte ou est attaquée par les rats. Voici une description de cette situation, faite par des navigateurs du XVIIIè siècle :

"Le biscuit était envahi par des myriades de larves et d'insectes. Les galettes, perforées et traversées dans tous les sens, tombaient en poussière dès qu'on les touchait. Ces insectes microscopiques volaient partout et on ne pouvait respirer sans risquer d'en absorber quelques uns par la bouche ou les narines. Les cancrelats s'étaient multipliés avec une telle fécondité que les corvettes en étaient infestées en très peu de temps ; les rats, de leur côté, avaient pullulé avec non moins de succès."

"Une abondance de mouches tombait dans les assiettes de soupe dans lesquelles nageaient aussi des vers de toutes sortes. Les jours où l'on servait du poisson bouilli dans de l'eau avec du sel, il y avait tant de vers qui nageaient à la surface de la soupe et leur quantité était si grande, qu'en plus des jurons qu'ils provoquaient, je me demandais si le repas était composé de poisson ou de viande."

Jusqu'à ce que Nicolas Appert découvrit, au début du XIXè siècle, le procédé de conservation des aliments par la chaleur, une partie de la solution consistait à embarquer de la nourriture vivante. Tout le pont disponible était rempli de cages et de parcs à bestiaux, jusqu'à ce qu'il fût impossible de manoeu-

vrer le navire. "Le bateau ressemble à une cour de ferme" se plaint Robert Challes qui voyagea en Extrême-Orient en 1690 et qui était forcé de se frayer un chemin sur un pont encombré de boeufs, vaches, moutons, cochons, poules, pigeons, canards et oies. Ce sont ces animaux qui sont introduits, au début, en Nouvelle-Calédonie.

Par la suite, les missionnaires catholiques commencent à créer des fermes pour avoir des réserves de nourriture et combattre les effroyables disettes qui ravagent le pays. Ainsi, la mission de Balade, dirigée par Monseigneur DOUARRE, possède un poulain, 5 chèvres, 4 boeufs, 20 lapins, quelques moutons et 3 cochons. Partout où s'installent ces missions, il s'ensuit généralement un apport de bétail de ferme d'origine anglaise, car les ravitaillements étaient faits à partir de l'Australie.

1.4. - Les Santaliers.

La découverte du santal dans le Pacifique va avoir une grande influence sur l'économie mélanésienne et sur le développement du porc, aux îles Loyauté, notamment.

L'odeur de cet arbre plaît beaucoup aux habitants des îles qui en parfument l'huile de coco dont ils s'enduisent le corps et les cheveux, mais surtout, les Chinois le brûlent dans leurs temples et s'en servent comme encens.

Le santal est payé, dans de nombreuses îles, avec des porcs et le prix pratiqué à SANTO (Nouvelles-Hébrides) est élevé. On dit qu'en 1860, vingt tonnes de bois de santal ont coûté à Henry Burns, gros santalier, 700 porcs.

En 1864, Madame Henry Burns affirme qu'il est ruineux d'envoyer de nouveaux porcs à Santo parce que les trafiquants donnent en poids, davantage de jeunes porcs, qu'ils n'obtiennent de santal.

Lifou (Iles Loyauté) et Tanna (Sud des Nouvelles-Hébrides) semblent avoir été les principaux exportateurs de porcs vers Santo. D'après les auteurs, il s'agit surtout de porcs noirs indomalais (Sus papuensis).

1.5. - L'élevage familial et artisanal.

Aussitôt introduits, les porcs jouent un rôle très important dans les fêtes des îles. Les mariages et les fêtes coutumières sont l'occasion d'en abattre des dizaines. Mais les gens sont surtout intéressés par la possession de quelques cochons gras pour les grands évènements ce qui a pour conséquence un très faible développement de la production porcine.

La distribution, à la fin du XIX siècle, de concessions de superficies modestes (25 hectares en moyenne) permet la fondation de centres de colonisation pénitentiaire et l'installation de petits cultivateurs libres qui vont pratiquer l'élevageporcin de type familial.

Les tentatives d'élevage artisanal sont sporadiques. En 1899, se tient à Nouméa une exposition qui a pour but de préparer les représentants de la Nouvelle-Calédonie à l'exposition internationale de Paris de 1 900. Monsieur Maurivard, futur grand tripier ambulant qui s'est spécialisé dans les porcs, présente un joli lot de Yorkshire.

L'implantation des usines de conserves de Ouaco et de l'Orphelinat, au début du XX siècle, permettent la création d'un petit marché. Les éleveurs européens commencent à importer des races anglaises améliorées : Tamworth, Berckshire, Saddleback qui vont remplacer peu à peu les porcs locaux.

La deuxième guerre mondiale, avec le passage de 150 000 soldats américains (Nouméa devient le 2ème port du Pacifique après St Francisco), donne un coup de fouet à l'économie du Territoire et

et surtout aux secteurs agricoles, de sorte que le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, par l'intermédiaire du Service de l'Elevage, commence à importer des géniteurs australiens.

Telephones B 6637 (6 Lines)
G.P.O. Box 131 CC.

89 PHILLIP STREET
SYDNEY

Wool & Produce Stores: PYRMONT

28th, March, 1940

J. Verges Esq.,

For The Government of New Caledonia,

In Account with New Caledonia.

The Commonwealth Wool & Produce Company, Ltd.

86919

AGENTS FOR AUSTRALIA—McNISH SPECIAL SCOTCH WHISKY

1	Berkshire	Sow	@ 10 Gns.	10 10 -
1	"	Boar	@ 9 Gns.	9 9 -
1	Tamworth	Boar	@ 9 Gns.	9 9 -
1	"	Sow	@ 9/Gns	9 9 -
				£38 17 -

E. & O. E.

PENNANT STUD PIGGERY

KEN. H. HARRIS

WEST PENNANT HILLS, N.S.W.

Pedigree of PENNANT ZORA Reg. No. 5747

Date of Birth 19th July 1939 Bred at Pennant Stud Piggery

Purchased by GOVERNMENT OF NEW CALEDONIA

Description Tamworth Sow Ear Marks S.T.L.H.

Sire ST CLOUD BELL BOY (4959)	G. Sire	St Cloud Sonny (4188)
	G. Dam	St Cloud Belle (3662)
Dam ST CLOUD GOLDORA 5TH (4956)	G. Sire	Rydalmere Ginger Meggs (4115)
	G. Dam	Wollongbar Goldora (3085)

I hereby certify that this Pedigree is correct in every particular according to our books.

Date 29th April, 1940. Ken H Harris

En 1939, on recense 7 835 porcs sur le Territoire, et en 1949, il y en a 12 422. A partir de cette date la découverte et l'exploitation massive du nickel (le "Boum du Nickel") et le développement des activités minières et métallurgiques, entraînent progressivement un abandon des activités rurales et de l'élevage porcin, en particulier.

Cependant, le coût élevé des produits alimentaires, souvent importés des pays anglo-saxons voisins, amène tout naturellement les calédoniens à pratiquer une culture complémentaire de fruits et légumes et à fonder souvent, un petit élevage porcin; c'est ce qui se passe autour de Nouméa, au point que le recensement, effectué en 1966, permet de dénombrer près de 22 000 porcs.

1.6. - La dernière décennie.

C'est au cours de ces dernières années que l'élevage du porc prend un tournant décisif facilité par la crise du nickel et les problèmes économiques du Territoire qui entraînent un retour vers les activités traditionnelles (agriculture et élevage).

La création de plusieurs unités modernes d'élevage industriel, l'organisation du marché de la viande par l'intermédiaire de l'O.C.E.F., le regroupement des principaux éleveurs, l'absence de grandes épizooties, le projet de construction d'un abattoir et d'un atelier de transformation, tous ces facteurs permettent à l'élevage porcin calédonien de faire un formidable bond en avant alors que, pendant la même période, la production de viande bovine stagne.

2. - LES RACES PORCINES.

Les porcs de Nouvelle-Calédonie sont d'origines diverses et résultent de croisements incontrôlés ; d'ailleurs, une partie importante de ces animaux est retournée à l'état sauvage, pour la plus

grande joie des chasseurs.

2.1. Origine ethnique.

2.1.1. - Asiatique

Les porcs d'origine asiatique ont été introduits à la faveur d'échanges commerciaux effectués par les santaliers et surtout de l'immigration de la main d'oeuvre asiatique (Javanais, Japonais). Leur allure est caractéristique ; ils sont brévilignes, élipométriques avec une tête courte à profil ultraconcave, un groin raccourci, des oreilles petites et dressées. Le tronc est court, le corps est limité par des lignes du dessus et du dessous convexes et terminé par des jambons musclés. Les pattes sont courtes, fines.

La tendance naturelle de ces porcs à l'engraissement est très forte. La peau est, le plus souvent, noire ou tachée de blanc avec assez peu de soies. Ces porcs sont précoces et ont une bonne prolificité. Les races sont nombreuses : cantonais, malais, balinais, taiwanais, et bien d'autres encore.

A titre d'indication, nous donnons, ci-après, les chiffres observés à TAIWAN sur la race Tao Yuan :

		MOYENNES
- Nombre de porcelets nés par portée	:	8,93
- Poids à la naissance	:	0,63 kg
- Croissance en 190 jours	:	66 kg
- Gain quotidien	:	0,362
- Indice de consommation	:	3,802

Il ne faut pas mésestimer ces races, car elles présentent des qualités d'adaptation remarquables, telles que :

- Une bonne résistance à la chaleur et à l'insolation ;
- Une bonne fécondité puisqu'on signale souvent des portées de douze porcelets ;

- et, surtout, une tolérance très grande aux irrégularités alimentaires.

Tout cela représente des avantages considérables lorsqu'on voit les méthodes archaïques d'élevage dans les porcheries familiales.

2.1.2. - Ibérique.

Ce sont des porcs subconcaves, eumétriques et médiolignes . La tête est longue, effilée avec un groin allongé et de petites oreilles portées horizontalement ou légèrement dressées. La peau est souvent noire, parfois pie, rarement blanche. Ces porcs ont été apportés par les explorateurs et les colonisateurs français du XVIIIè et XIXè siècle. Ils avaient une rusticité marquée et une bonne résistance à la chaleur.

2.1.3. - Celtique.

Les échanges accrus avec les colonies anglaises d'Australie notamment, ont favorisé l'implantation du porc celtique. Concaviligne, longiligne et hypermétrique, c'est un animal à grand format et à oreilles rabattues.

Le porc local, que l'on rencontre dans beaucoup d'élevages de brousse et dans les tribus indigènes est, en réalité, le produit du mélange de ces différentes origines.

2.2. - Les races améliorées.

Le croisement de porcs asiatiques et celtiques, en Angleterre, conduit à l'amélioration de l'espèce porcine et à la création de diverses races qui seront ensuite importées dans les colonies anglaises du Pacifique et en Nouvelle-Calédonie.

2.2.1. - Les races noires.

Les races noires sont d'abord utilisées car elles sont moins sensibles aux coups de soleil.

2.2.1.1. - La race Berkshire.

Créée à partir de porcs anglais croisés avec des porcs asiatiques, elle possède un aspect particulier au point de ressembler à un boudin sur allumettes : le tronc est épais, les pattes courtes et fines. Sa robe est noire avec six points blancs : aux extrémités des pattes, au groin qui est très court et à la queue ; les oreilles sont petites, dressées et divergeantes. Très importée au début, elle fut rapidement abandonnée car peu prolifique.

2.2.1.2. - la race Hampshire.

Quelques animaux de cette race noire avec une ceinture blanche ont été amenés sur le Territoire mais ils ont aujourd'hui pratiquement disparu.

2.2.2. Les races à pelage coloré.

2.2.2.1. - La race Tamworth. -

Les géniteurs de cette race ont été très importés car c'est une race très résistante aux irrégularités alimentaires et qui marque les métis qui en sont issus. Cependant, ses performances, en élevage rationnel, sont médiocres et son développement musculaire faible. Caractérisé par un pelage brun sur une peau blanche, le Tamworth possède un groin long et petit terminé par un nez fin, des oreilles horizontales portées vers l'avant, et des membres forts.

2.2.2.2. - La race Duroc Jersey. -

Cette race, créée en Amérique par des croisements multiples (porcs de Guinée, porcs d'Espagne, porcs américains), pré-

sente une fécondité très bonne ; les truies sont d'excellentes nourrices et les performances de croissance des porcelets élevées. Le Duroc est eumétrique, médioligne et subconcave. Les oreilles sont portées horizontalement. Cette race, très répandue dans le Sud-Est Asiatique, n'a pas eu beaucoup de succès en Nouvelle-Calédonie.

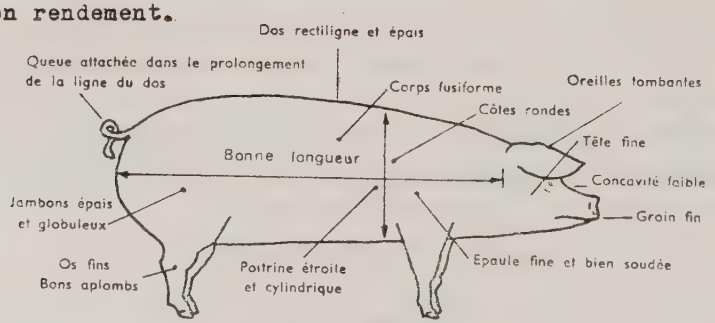
2.2.3. - Les races blanches.

La sélection intense dont elles ont bénéficié en Europe et en Amérique du Nord et qui les a placées à un niveau de productivité élevé, a entraîné un grand développement de ces races. La création de porcheries industrielles et l'amélioration des porcheries artisanales ont contribué à l'introduction massive de géniteurs en Nouvelle-Calédonie.

2.2.3.1. - La race Landrace. -

Ce long porc blanc, en cylindre fusiforme étiré vers l'avant, avec des oreilles en visière de casquette, est élevé par de nombreux colons. Tout est étiré chez l'animal; le cou est long, les épaules plates ; ses principaux avantages sont :

- vertèbre et côte supplémentaires qui augmentent sa longueur,
- jambons volumineux,
- prolificité,
- vitesse de croissance,
- bon rendement.

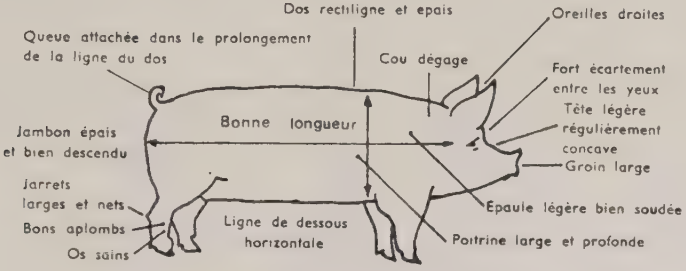


— Standard du porc français de type danois.

Il s'adapte bien aux porcheries industrielles en croisement avec le Large White.

2.2.3.2. - La race Large White. -

La race Large White s'est implantée rapidement et solidement en Nouvelle-Calédonie. Cela est dû, essentiellement, à ses remarquables facultés d'adaptation qui lui permettent de s'accommoder à presque tous les types d'élevage (intensif ou en plein air).

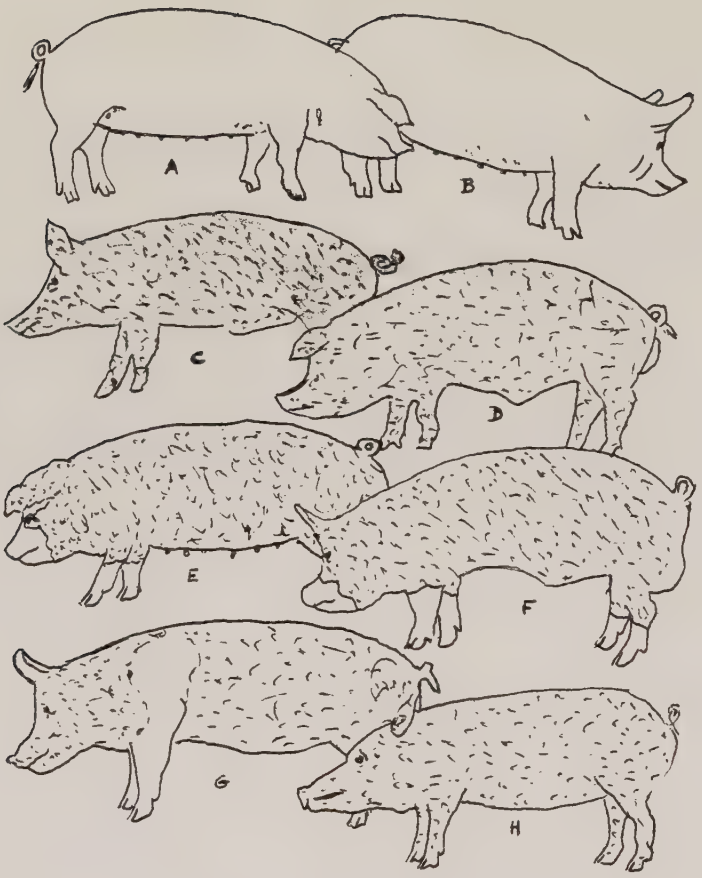


— Standard du Large White.

C'est une race de très grand format avec un corps long, supporté par des membres forts. Les os sont forts et les articulations, notamment les jarrets, larges. L'ensemble donne une impression de force et d'équilibre ; ses qualités principales sont :

- ses facilités d'adaptation,
- sa fécondité et sa prolificité,
- les performances de croissance et la qualité des carcasses et de la viande.

On lui reproche cependant une certaine irrégularité dans les poids à la naissance et au sevrage des porcelets.



(A) - LANDRACE
(B) - YORKSHIRE
(C) - TAMWORTH
(D) - DUROC
(E) - POLAND-CHINA
(F) - BERKSHIRE
(G) - HAMPSHIRE
(H) - BUSH PIG OF NEW GUINEA (cochon sauvage de Nouvelle-Guinée)

- RACES COMMUNES DE PORCS REPANDUES DANS LE PACIFIQUE -

3. - LE CHEPTEL.

3.1. - Importance numérique.

ANNEES	PORCS
1939	7 835
1949	12 422
1953	13 934
1954	14 428
1955	14 774
1956	13 503
1957	13 045
1958	13 761
1959	16 538
1960	16 284
1961	18 032
1962	20 640
1963	19 653
1964	17 683
1965	19 818
1966	21 953

Les recensements ont été effectués, à l'origine, par la gendarmerie nationale. Ils sont actuellement faits par le Service de l'Agriculture et demeurent cependant assez approximatifs.

Le cheptel actuel peut être estimé à 20, 25 000 unités, aucun recensement fiable n'ayant été effectué récemment.

Il faut toutefois noter que ces chiffres comprennent la totalité des élevages : familiaux, artisanaux et industriels, et qu'ils reflètent assez mal l'essor récent de l'élevage porcin marqué par la régression de l'élevage familial et par l'implantation d'exploitations industrielles. En 1966, on ne comptait que deux élevages importants ; en 1978, on recensait, d'après les don-

nées recueillies par le Service de l'Elevage :

- quatre exploitations industrielles (éleveurs, naisseurs, engraisseurs).

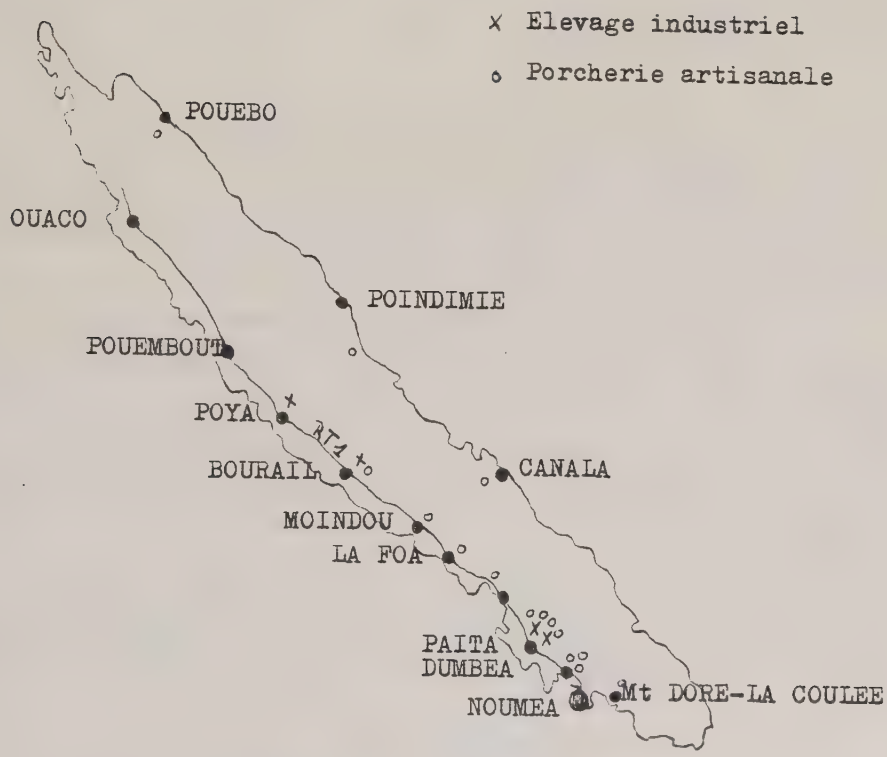
	REPRODUCTEURS		Porcs d'embouche
	TRUIES	VERRATS	
SALMON	193	12	1 261
COLOMINA	78	7	860
PAGEOT	75	5	600
BRAUN	113	6	618
T O T A L	459	30	3 339

- Une quinzaine d'exploitations artisanales.

	REPRODUCTEURS		Porcs d'embouche
	TRUIES	VERRATS	
CHABRAND	30	3	120
COLLOT	70	4	250
LOUIS	40	4	300
DOLBEAU	70	5	450
PIERRONNE			60
DELATHIERE			20
SIROT	38	4	258
FAYARD			120
KREYER			120
SAUZEDE			40
ARMARD	35	5	150
KABAR	60	6	190
LECONTE	50	5	180
BIRAUD	30	2	60
SEZE	35	2	150

T O T A L	458	20	2 468
TOTAL GENERAL	917	50	5 807

3.2. - Localisation.



Comme on on peut le remarquer sur la carte, hormis quelques porcheries artisanales qui approvisionnent le marché local de la Côte Est et qui sont tenues par des bouchers, la majorité des exploitations ceinture l'agglomération du Grand NOUMEA et se trouve sur la R.T. 1 (Route Territoriale n°1 : axe principal de l'île). Ceci est rendu presque obligatoire par les difficultés de déplacement dans l'île et le coût des transports (aliments et matériel).

4. - LES EXPLOITATIONS.

4.1. - L'élevage tribal.

En 1966, sur les 22.000 porcs recensés sur le Territoire, 16.000 sont élevés dans les tribus. Ce nombre a diminué mais reste important. Les Iles Loyauté possédaient un cheptel de 10 000 têtes environ.

Ce sont des porcs dégénérés, vivant en pleine liberté, et cherchant leur nourriture, quelques noix de coco, très souvent.

De très médiocre qualité bouchère, ils servent à la consommation familiale, et sont abattus au moment des fêtes coutumières.

A noter, cependant, qu'une partie de ces cochons vagabonds a retrouvé, au contact des espaces vierges, ses instincts originels, et constitue un gibier apprécié par les chasseurs.

4.2. - La Porcherie Familiale.

Beaucoup de familles, et notamment celles d'origine Wallisienne, élevent quelques porcs, dans des petits enclos situés derrière la maison. A l'aide de déchets de cuisine, de tubercules (ignames, manioc, taros), d'eaux grasses, de noix de coco, de bananes bouillies, on engraisse l'animal pour l'autocon-

sommation, et, plus rarement, on vend l'animal à des clients de passage, pour en tirer un petit revenu d'appoint. Le recensement est,dans ce cas,difficile mais on peut estimer le nombre de ces porcs à 5 000/6 000.

4.3. - La Porcherie Artisanale.

L'éleveur a créé une petite unité, la plupart du temps en autofinancement, avec un petit investissement. Les bâtiments sont toujours très sommaires, et l'alimentation des porcs est à base de déchets, d'eaux grasses des boucheries, des restaurants ou des cantines et, quelquefois, de céréales produites par l'éleveur.

Celui-ci ne connaît pas, avec précision, ses prix de revient et ne tient pas de comptes d'exploitation. Généralement, il écoule sa production de porcelets auprès des porcheries d'embouche et celle d'animaux adultes aux bouchers de brousse, à des particuliers de passage ou, enfin, à l'Office de Commercialisation, qui dessert Nouméa, lorsqu'il rencontre des problèmes d'écoulement. Les bouchers de brousse, et notamment ceux de la Côte Est, se lancent dans cet élevage afin de se prémunir contre les problèmes d'approvisionnement qu'ils rencontrent fréquemment, et pouvoir ainsi satisfaire leur clientèle.

Cet élevage porcin, dirigé par des Européens dans sa majorité, doit compter 6 000 à 7 000 têtes environ. Des porcheries artisanales, dirigées par des Mélanésiens au sein des tribus, ont été mises en place aux Iles Loyauté surtout, mais les résultats obtenus sont médiocres, pour le moment.

4.4. - Les porcheries industrielles.

4.4.1. - Généralités -

Elles se sont développées au cours de ces dix dernières années. Pour les créer, les éleveurs ont consenti un effort financier important et contracté un emprunt.

Une étude technique des bâtiments, des annexes, du matériel, ainsi qu'un compte d'exploitation sont réalisés avec soin, de sorte que l'éleveur connaît le prix de revient du kilogramme de porc, d'une façon précise. Les opérations zootechniques sont programmées, et les abattages décidés en fonction des possibilités du marché, en accord avec les autres éleveurs.

Le principal obstacle à cet élevage est la nourriture car elle est assurée par des importations d'Australie et de Nouvelle -Zélande dont les hausses sont fréquentes et variées. L'implantation en Nouvelle -Calédonie d'une usine d'aliments devrait résoudre ce problème essentiel.

4.4.2. - Organisation des porcheries.

La plupart des porcheries s'organisent suivant deux modèles :

- Les porcheries de naissance et d'embouche, où l'éleveur possède, à la fois, les reproducteurs et élève ses propres porcelets jusqu'au stade de la boucherie.

- Les porcheries d'embouche, où les porcelets sont acquis auprès des naisseurs. Cependant, cette solution présente des risques car la production de porcelets n'est pas du tout homogène pour l'instant, aussi les solutions intermédiaires sont courantes.

4.5. - Evolution des exploitations.

En 1974, l'élevage porcin est réalisé sur 155 exploitations, d'après le Service de l'Agriculture.

En 1977, la viande porcine qui transite par l'OCEF (Office de Commercialisation et d'Entreposage Frigorifique qui couvre les 3/4 des viandes commercialisées sur le Territoire), est produite, à 80%, par cinq élevages industriels et à 20% par une dizaine d'élevages artisanaux.

En 1979, la presque totalité est produite par les

élevages industriels.

Voici les prévisions pour 1980 :

4.5.1. - Eleveurs programmés à l' OCEF en 1980.

	Nbre d'abattages en 1979	Inscrits en 1980
SALMON Gabriel	48	54
COLOMINA Jean-Claude	40	45
PAGEOT Pierre	26	26
FAYARD Patrick	12	12
KREBER Albert	(sur 24 théoriques) 18	24
CHABRAND Alain	16	16
BRAUN Jean-Claude	20	(sur 36 demandés) 24
DOLBEAU Jacques	(sur 18 théoriques) 11	24
	191	225

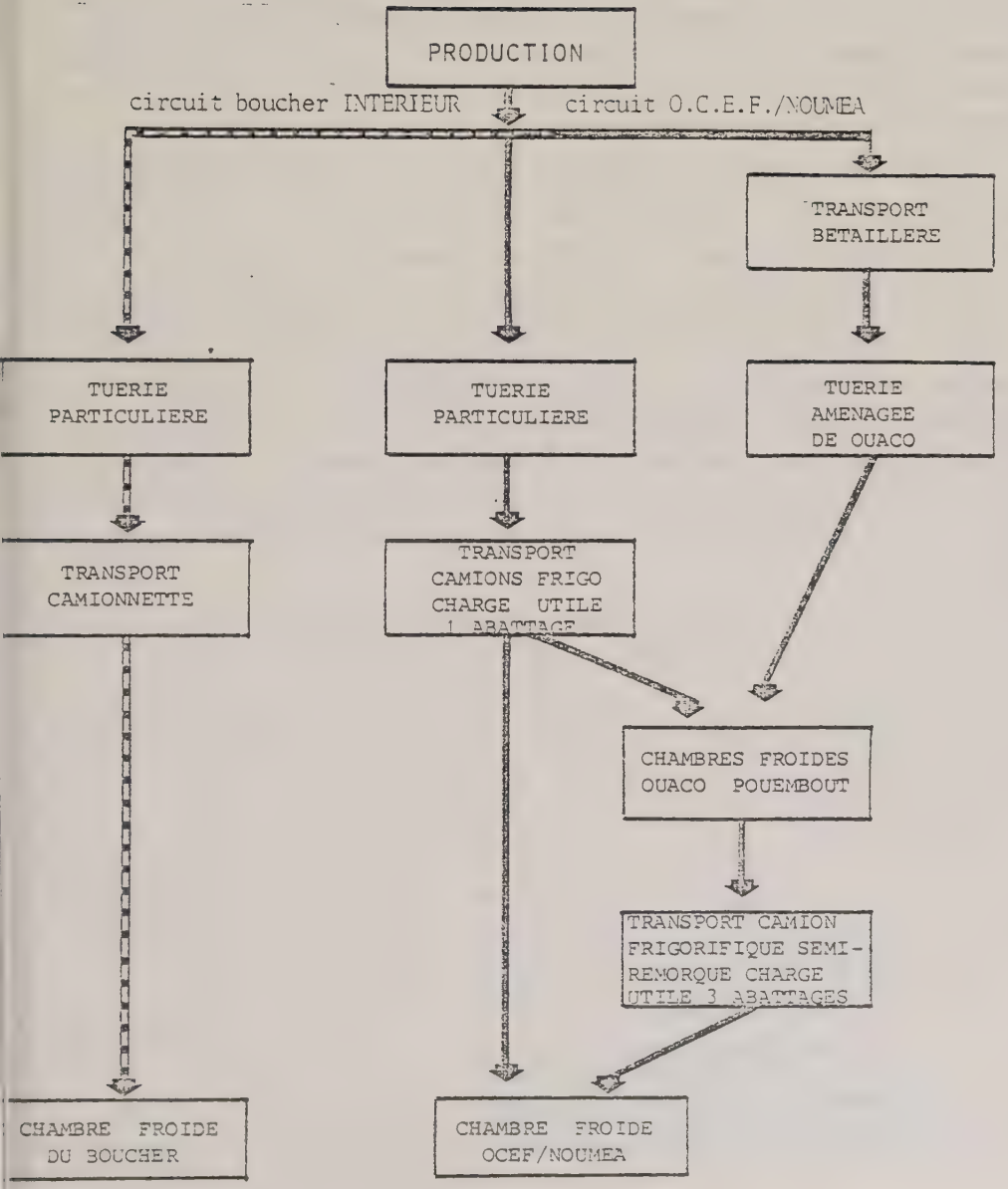
4.5.2. - Eleveurs n'ayant pu être programmés.

	Nbre d'abattages en 1979	Inscrits en 1980
COLLOT Michel	5	(sur 24 demandés) 0
KABAR Noël	3	(" ") 0
LECONTE André	2	0
PIERRONNE Serge	0	0
GOYETCHE Louis	4	0
	14	0
T O T A L	205	225

C H A P I T R E III
LA PRODUCTION DE VIANDE PORCINE

1. - LES CIRCUITS DE COLLECTE.

1.1. - Schéma des circuits de collecte.



1.2. - L' O. C. E. F.

L'Office de Commercialisation et d'Entreposage Frigorifique a commencé à fonctionner le 16 août 1963. Créé par Délibération n° 46 du 31 janvier 1963, c'est un établissement public territorial. Il est divisé en plusieurs sections et comporte, en particulier, une section chargée de la commercialisation des viandes, dans le cadre des règlements en vigueur, ainsi que de toutes les opérations s'y rattachant (article 3 de la Délibération n°46 du 31.1.63).

Cette section assure notamment le transport de la viande et des abats provenant des tueries situées à l'intérieur du Territoire jusqu'au frigorifique de Nouméa.

L'O.C.E.F. exerce le monopole de l'approvisionnement du Grand Nouméa (Nouméa et les communes voisines : Mont-Dore et Dumbéa) en viande porcine. Toutefois, des problèmes de commercialisation surgissent, de temps en temps ; l'OCEF accusant certains bouchers et éleveurs de brousse de descendre, clandestinement, des camions entiers de viande et de les vendre frauduleusement à un meilleur prix, à des bouchers et des particuliers de Nouméa.

L'OCEF dispose, pour effectuer les abattages et assurer le transport, de :

- 5 équipes basées à : Nouméa, Bourail, Poya, Pouembout et Ouaco.
- 5 camions (Berliet GLR 160) - Charge utile : 10 T.
- 1 semi-remorque - Charge utile : 20 T.

Ce matériel de transport est muni de caisses isothermes et réfrigérantes.

L'OCEF demande aux éleveurs de lui transmettre leurs prévisions d'abattage en précisant :

- la période souhaitée,
- le nombre d'animaux à abattre.

Il y a, par semaine, 4 abattages de 40 porcs, soit 8 à 9 tonnes de viande. La date d'abattage inscrite sur le calendrier de l'OCEF, est transmise à l'éleveur pour acceptation et confirmation.

L'équipe d'abattage et le camion se rendent, le jour fixé, dans la tuerie de l'éleveur désigné.

Le transport des carcasses s'effectue ensuite :

- Sur Ouaco (dans le Nord de l'île) : l'équipe d'abattage entrepose les carcasses dans une chambre froide attenante à la tuerie.

- Sur Poya et Pouembout (Côte Ouest) : les carcasses sont transportées dans les chambres froides installées dans les centres, puis celles-ci sont ensuite vidées par le semi-remorque qui descend les carcasses vers Nouméa.

Pour les abattages assurés par les équipes de Nouméa-Bourail-Poya (90% des abattages de porcs), les camions frigorifiques partent de Nouméa, vont sur le lieu d'abattage, et descendent les carcasses vers Nouméa.

1.3. - Les bouchers de "brousse".

Si l'OCEF possède le monopole de la commercialisation de la viande sur Nouméa et sa périphérie, l'Intérieur, surnommé familièrement "la brousse", a mis en place ses circuits propres. C'est ainsi que les bouchers de brousse abattent les animaux pour leur propre compte dans des tueries particulières et transportent, avec leurs véhicules (404 bâchées le plus souvent), les carcasses jusqu'à leurs chambres froides.

Ce circuit parallèle se maintient car une partie des éleveurs préfère traiter avec les bouchers locaux pour plusieurs raisons :

- Economiques d'abord ; ces propriétaires possèdent souvent de petits élevages et ils n'arrivent pas à écouler leur production, car elle n'est pas assez importante pour permettre

le déplacement d'un camion frigorifique de l'OCEF et pas assez régulière pour programmer les abattages très à l'avance, comme le souhaite cet organisme.

- Sociales ensuite ; le boucher de brousse est quelqu'un de familier, avec qui ils traitent depuis des années, et qu'ils peuvent contacter assez rapidement pour un abattage urgent ou pour régler des problèmes de classification. Nouméa et son Administration, leur inspirent souvent de la méfiance.

- Financières enfin ; pour les raisons exposées précédemment, des arrangements sont toujours possibles et le règlement des abattages est souvent plus rapide. Néanmoins, les bouchers de brousse ont une capacité d'absorption et surtout de transformation de la viande, limitée ; cela freine ou maintient stationnaire la production porcine dans l'intérieur de l'île.

Une dizaine sont installés sur la Côte Ouest et neuf sur la Côte Est, dont quatre écoulent régulièrement du porc en quantité variable : 1 à 3 carcasses par semaine.

Il est certain qu'une collecte sur pied favoriserait le développement des élevages familiaux et fermiers.

1.4. - Les importations.

Les importations de viande porcine destinées à compléter la production locale sont le monopole de l'OCEF, depuis Octobre 1968.

Elles sont en diminution constante, et portent essentiellement sur des cartons de morceaux déterminés.

L'OCEF bénéficie, depuis 1972, d'une exonération "revolving", c'est-à-dire qu'en application du décret 54-1011 (du 14/10/54) relatif aux droits de douane, ceux-ci sont suspendus par périodes de 45 jours.

2. - LES ABATTAGES.

2.1.- Les locaux d'abattage.

La Nouvelle-Calédonie possède une législation particulière en matière de locaux d'abattage. Les tueries particulières doivent se conformer aux arrêtés n° 679 (Article 2) du 8/7/1933 et n° 85 (art. 3) du 15/1/1951. C'est donc une réglementation ancienne qui ne correspond plus, de nos jours, aux besoins de l'hygiène et de la salubrité des viandes.

Arrêté n° 679 du 8/7/1933 :

Article 2 - "Quiconque se propose d'abattre régulièrement des animaux de boucherie pour usage autre que celui de sa propre exploitation, est tenu rigoureusement à la déclaration préalable, auprès du Service Vétérinaire, de l'ouverture d'une tuerie particulière. Mention est faite, dans la demande, de la situation de la tuerie et des conditions d'aménagements qui sont soumises à l'agrément du Chef du Service Vétérinaire.

En tout état de cause, le sol est obligatoirement cimenté, avec une pente suffisante, permettant le lavage et l'écoulement des eaux.

La tuerie doit être couverte et ne peut être édifiée à moins de cent mètres d'un chemin public.

Elle est assez haute pour que les animaux puissent être suspendus sans traîner par terre".

Arrêté n° 85 du 15/1/1951 :

Article 3 - "Les tueries particulières couvertes doivent mesurer dans la partie la plus haute, au moins 5,50 m, de façon à pouvoir installer les appareils de levage nécessaires pour que les carcasses puissent être suspendues sans toucher terre. Elles doivent comprendre une salle d'abattage avec sol cimenté et pente suffisante pour l'écoulement des eaux et pour les tueries destinées à l'abattage de plus de 2 têtes, un appentis servant de resserre doit leur être annexé, où les quar-

tiers sont entreposés en attendant la fin des opérations de la pesée et du chargement.

Les treuils ou appareils mécaniques de levage, les barres d'accrochage sont fournies par les éleveurs. Les cordes et les jambiers sont procurés par les bouchers. L'approvisionnement en eau, à la charge des éleveurs, doit être suffisant pour le nettoyage des carcasses et le lavage de la tuerie, pendant et après les abattages".

Les agents du Service de l'Elevage et surtout les Chefs de Secteur (V.A.T. pour la plupart) sont chargés de conseiller les éleveurs dans la construction de nouvelles tueries à partir de plans-types. Ils insistent sur la surface au sol des dalles cimentées (6 m x 6 m au minimum pour la dalle d'abattage, et 3 m x 6 m pour l'appentis servant de resserre), la qualité du revêtement, la hauteur de la construction et sa solidité, l'approvisionnement en eau (débit et qualité bactériologique) et sur les installations annexes (triage et contention aisée du bétail à abattre). Ils contrôlent la construction lorsqu'elle est achevée et délivrent leur accord pour les abattages.

Ils se heurtent, cependant, à des difficultés :

- La plupart des tueries sont anciennes et ne correspondent plus à certaines de ces normes : la superficie et la hauteur des installations sont insuffisantes (le travail des équipes est moins rapide, les carcasses touchent le sol), l'approvisionnement en eau est insuffisant (les appareils de pompage tombent régulièrement en panne), le revêtement cimenté se fissure et se dégrade ; les installations annexes sont mal agencées et provoquent l'affolement des bêtes qui s'énervent et se blessent .

- La mentalité de certains éleveurs qui ont toujours abattu de cette façon ("sans problèmes" ajoutent-ils) et qui comprennent mal les interdictions d'abattage et les sanctions. L'abattage "sous un niaouli" n'était pas rare, il y a peu de temps encore.

- Le contrôle sanitaire efficace des nombreuses tueries particulières n'est pas possible car les agents du Service sont souvent seuls dans des secteurs territoriaux importants. Si les équipes de l'OCEF ont reçu des consignes strictes et n'acceptent d'abattre que dans des conditions satisfaisantes il est en est tout autrement pour certains abattages, dans l'Intérieur.

2.2. - L'examen sanitaire de l'animal vivant.

Défiant toutes les règles de l'hygiène, la Nouvelle-Calédonie offre la caractéristique particulière de fournir du bétail pour la consommation humaine, sans qu'un examen sanitaire préalable et systématique ait été pratiqué.

Les raisons en sont l'organisation actuelle de la collecte et des abattages et la faiblesse des effectifs de l'organisme de contrôle.

L'OCEF possède cinq équipes d'abattage mais un seul vétérinaire est affecté à l'inspection et il ne peut se rendre, en même temps dans les cinq points d'abattage, souvent très éloignés les uns des autres, pour examiner les bêtes sur pied.

Sur la Côte Est, par exemple (300 km de long), neuf bouchers abattent toutes les semaines, la plupart le vendredi et le samedi ; dans ces conditions, on ne peut effectuer que des contrôles ponctuels et très insuffisants.

2.3. - Repos et diète hydrique.

Si les conditions de repos sont souvent respectées pour les abattages de porcs, car la tuerie particulière est située près des installations d'élevage, la diète hydrique n'est jamais observée, et nombreux sont les animaux qui, au moment de l'abattage, sont en pleine phase digestive, et on imagine facilement les conséquences sanitaires de la bactériémie digestive.

2.4. - L'étourdissement.

Cette opération se pratique à l'aide d'une arme à feu : carabine, généralement de calibre 22 long rifle. Les animaux sont abattus dans un parc ou dans une coulisse attenante à la tuerie. Dans ces conditions, on imagine très bien l'état physiologique des porcs qui sont ainsi agressés, brutalisés.

2.5. - La saignée.

Actuellement, en Nouvelle-Calédonie, la saignée s'effectue sur l'animal affalé à la sortie du box d'étourdissement ou traîné sur l'aire d'abattage. Très souvent, elle est retardée car un grand nombre d'animaux sont abattus successivement. L'instauration d'une discipline d'abattage stricte, limitant le nombre d'animaux étourdis simultanément, à 3 ou 4 pour limiter la bactériémie d'abattage, devrait, à elle seule, contribuer efficacement à améliorer la salubrité des viandes et la conservation des carcasses.

La saignée, obtenue en tranchant la gorge de l'animal avec un couteau de boucher, intervient, en moyenne, 4 minutes après l'étourdissement alors que normalement, quelques secondes seulement, doivent séparer l'étourdissement de l'émission sanguine.

2.6. - L'Echaudage.

L'échaudage s'effectue dans un récipient (une baignoire souvent) rempli d'eau à 80°C. Les animaux sont immergés quelques minutes et les soies enlevées, par râclage, avec des bêches ; ensuite, ils sont sortis de l'eau au moyen d'un anneau nasal et nettoyés plus consciencieusement avec des couteaux.

2.7. - Eviscération.

Le délai maximum de quinze minutes réglementaire accordé pour réaliser cette opération, est toujours dépassé. D'autre part, la ligature des orifices digestifs et génito-urinaires n'est jamais réalisée. Dès lors, l'élimination des masses abdominales et des masses thoraciques, entraîne toujours des souillures importantes de la carcasse.

2.8. - Fente de la carcasse.

Les carcasses sont fendues en deux, avec une hache ou une scie, puis suspendues à l'appentis servant de resserre. Dans la mesure où du matériel propre est utilisé, cette opération ne pose pas de problèmes, mais ce n'est pas toujours le cas.

2.9. - Le lavage des carcasses.

Dans certaines tueries, le débit de l'eau est insuffisant, car elle est souvent puisée, soit dans la rivière, soit dans le trou d'eau voisin avec des pompes fonctionnant très irrégulièrement.

Dans la plupart des cas, le douchage de la carcasse avec un jet d'eau potable est impossible; aussi pour la nettoyer, les ouvriers utilisent des chiffons rincés de temps en temps, dans des fûts remplis d'eau et dont la couleur change au fur et à mesure que l'abattage avance. On comprend alors que la contamination microbienne à la surface des carcasses soit très importante.

2.10. - Le ressuage.

Cette opération consiste à suspendre les carcasses à la température ambiante, quelques fois au soleil, sans protection contre le vent et les mouches, pendant plusieurs minutes à une ou deux heures ; c'est surtout un égouttage.

Pourtant, dans les élevages industriels de la Côte

Ouest, la réfrigération des viandes, préalablement à leur transport, commence à se développer, ce qui permet de limiter les incidents rencontrés au cours du transport. En effet, les camions frigorifiques utilisés par l'OCEF sont capables de maintenir la température ambiante à 0°C mais sont incapables d'abaisser la température à coeur de la viande. Dans ces conditions, il n'est pas rare de constater que la température des carcasses, 10 à 12 heures après leur abattage, oscille entre 25 et 30 degrés, à leur arrivée à l'OCEF.

2.11. - Conclusion et commentaires.

La lecture des lignes précédentes montre les lacunes, les imperfections et les dangers du mode d'abattage des porcs. Cela est dû à l'organisation du marché et à certaines mentalités. La plupart de ces remarques restent valables, et s'aggravent même, lorsque les abattages ont lieu dans l'Intérieur, dans des élevages familiaux et artisanaux, où le petit nombre de bêtes abattues rend impossible les investissements et la modernisation des installations et du matériel.

Par contre, les gros éleveurs de porcs, fournissant l'OCEF pour la desserte de Nouméa, ont fait des efforts et les abattages se réalisent dans des conditions normales de salubrité puisque le transit obligatoire par une chambre froide, lorsque les abattages se font au Nord de La Foa (Pouembout - Poya - Ouaco) est réalisé, et que les abattages des porcs sont concentrés dans des tueries mieux équipées.

La solution radicale à tous ces problèmes, préconisée par le Service de l'Elevage depuis quelques années et surtout par l'un de ses Chefs, le Docteur Noël Chabeuf, est l'installation d'un abattoir unique pour tout le Territoire.

Parallèlement, il est intéressant de signaler, brièvement, une forme d'abattage particulière réalisée par la population wallisienne :

A l'occasion des grands évènements ou des fêtes familiales, se déroule un rituel d'abattage original.

Le cochon vivant est attaché et roué de coups de bâtons jusqu'à ce que mort s'ensuive. Le corps couvert d'hématomes et les os fracturés, il est ensuite placé dans un trou que l'on a creusé, puis recouvert par des pierres chauffées à blanc, de la terre et, quelquefois, des peaux de niaouli.

l'animal cuit donc à l'étouffée, avant d'être mangé presque cru, car les épanchements sanguins et les hématomes sont particulièrement appréciés des wallisiens qui forment une communauté qui augmente fortement en Nouvelle-Calédonie, et qui reste très attachée à ses coutumes et à ses habitudes culinaires...

3. - L'INSPECTION SANITAIRE DES ANIMAUX.

3.1. - Les modalités de l'inspection.

3.1.1. - L'examen ante-mortem.

Nous avons vu déjà que le manque de personnel au Service de l'Elevage, a pour conséquence une inspection sanitaire très insuffisante des animaux vivants. Cela entraîne évidemment un risque pour le consommateur.

3.1.2. - L'examen post-mortem.

3.1.2.1. - A l'O.C.E.F. - Un Vétérinaire Inspecteur, affecté à l'OCEF par le Service de l'Elevage, fait l'inspection des viandes, dès leur arrivée, dans les entrepôts frigorifiques. L'inspection est visuelle et organoleptique et, par conséquent, sommaire :

- Les chambres sont encombrées et l'éclairage insuffisant ;
- Beaucoup d'éléments du cinquième quartier sont absents : estomac, intestins, organes génitaux, urinaires.

- L'étiquetage systématique, avec des numéros de référence, des carcasses et des abats, laisse quelquefois subsister des doutes quant à la correspondance des deux parties.

- Comme dans les locaux de Nouméa il n'existe aucun local de consigne, la seule sanction de l'inspection est la saisie car, dans le doute, le vétérinaire préfère saisir que de prendre des risques pouvant s'avérer dangereux pour le consommateur.

En outre, le Service de l'Elevage ne disposant d'aucun laboratoire (un projet est en cours), il s'adresse à l'Institut Pasteur qui ne peut, malgré son esprit de coopération, que réaliser un nombre très réduit d'examens. Ainsi, les analyses ne sont-elles demandées que dans les seuls cas litigieux.

Autrefois, compte tenu de l'état sanitaire réputé bon du troupeau et des habitudes culinaires (cuisson prolongée des viandes), le danger pour le consommateur était faible. Aujourd'hui, les habitudes alimentaires ont beaucoup évolué, surtout à Nouméa où, dans beaucoup de ménages, les deux conjoints ont un emploi, ce qui implique des cuissons rapides et sommaires lors de la préparation des repas. Ajoutons à cela que les Wallisiens, très nombreux à Nouméa, consomment la viande porcine peu cuite.

Dans ces conditions, on comprend que, confrontés à ces problèmes d'hygiène et de salubrité des viandes et à l'inertie de certains responsables, des vétérinaires aient démissionné et que tous s'accordent à reconnaître qu'une bonne partie des viandes commercialisées dans le Territoire seraient, en Métropole, dirigées vers des ateliers de fabrication de produits appertisés.

Cette situation est d'ailleurs signalée par le Docteur Chabeuf qui, dans un rapport sur l'élevage de 1975, écrit :

"La mise en consommation devient une course contre la montre entre la prolifération bactérienne et la cuisson". Les consommateurs sont moins sensibles à ce problème à cause

d'une maladie qui sévit sur le Territoire, l'Ichtyosarcotoxicose ou "gratte" (intoxication par le poisson), et qui cache sûrement des intoxications alimentaires dues aux viandes .

3.1.2.2. - En Brousse - L'inspection est effectuée par les Agents du Service de l'Elevage, en poste à Bourail, Pouembout, Poindimié et Koumac.

Elle se fait sur les lieux d'abattage ou dans les chambres froides des bouchers. Par un accord tacite, les inspections se font très souvent à jour fixe, le lundi matin, en principe. Les conditions d'inspection sont difficiles et les problèmes ressemblent à ceux évoqués précédemment :

- Les distances séparant les différentes boucheries sont des obstacles à une inspection régulière, bien que les médecins assurent une certaine surveillance dans des villages où le Service de l'Elevage est absent (le Nord).

- Les chambres froides sont exigues et l'éclairage insuffisant.

- Le transport en camionnettes "404 Peugeot", dans la poussière des pistes, n'améliore pas la qualité des viandes.

3.2. - Les sanctions de l'inspection.

3.2.1. - L'estampillage.

Il se traduit par l'apposition d'un tampon sur chaque carcasse reconnue propre à la consommation et pouvant être commercialisée.

En Nouvelle-Calédonie, comme le cheptel est en excellent état sanitaire, la majorité des carcasses sont estampillées par les Services Vétérinaires, malgré les critiques formulées précédemment.

3.2.2. - Les saisies.

Cette étude porte sur les documents conservés par l'OCEF de 1960 à 1970, et ils nous permettent d'effectuer une classification des différents motifs de saisies.

Nous avons ensuite des approximations pour la période de Décembre 1977 à Mars 1979 grâce à la collaboration du Docteur Girard, en place à ce moment là. Les saisies dans l'Intérieur sont rares et les statistiques inéxistantes.

3.2.2.1. - Analyse quantitative.

ANNEES	Poids en kgs de viandes saisies	Poids en tonnes de la product.porcine	% de saisies
1960	77,600	-	-
1961	563,700	-	-
1962	533,5	-	-
1963	346	-	-
1964	270	-	-
1965	570	-	-
1966	535	-	-
1967	1 126	Début du monopole de l'OCEF	
1968	602	159	0,4 %
1969	853	182	0,5 %
1970	325	112	0,3 %
Déc. 77 / Mars 79	1 656	589,1	0,3 %
TOTAL	7 457,800 kg		

Les pertes économisues s'avèrent très faibles et la proportion des saisies (3-4 %) démontre le bon état sanitaire du cheptel.

3.2.2.2. - Analyse qualitative.

Voici les différents motifs de saisie :

	KGS
Abcès, Pleurésies	2 433,5
Myopathie dégénérative	14
Hématomes-Contusions-Ecchymoses	471,6
Viandes urineuses	45
Viandes cachectiques, fiévreuses, surmenées	1 687
Viandes saigneuses	546
Viandes putréfiées	890
Viandes non estampillées	2,7
Viandes répugnantes, souillées	673
Stéphanurose	381
Splashing ou tiquetage	314
T O T A L	7 457,8

- Les abcès et les pleurésies représentent un pourcentage important des saisies. Tous les abcès ne sont pas visibles du vivant de l'animal, mais certains auraient pu être diagnostiqués et traités. De même, les pleurésies, les bronchopneumonies et les péricardites se traduisent souvent par une symptomatologie précise et, là aussi, un examen ante-mortem aurait permis d'écarter certains animaux.

- Un examen sanitaire avant l'abattage aurait permis d'éliminer une bonne partie des animaux cachectiques.

- Les manipulations trop brusques et les conditions d'abattage déjà signalées, sont responsables des hématomes, des contusions, des ecchymoses et des fractures.

- Les viandes souillées contribuent au phénomène de la putréfaction favorisé par les conditions qui aident à la multiplication des germes : absence de diète hydrique, de réfrigération (froid tardif), entassement des carcasses dans les camions et rupture de la chaîne du froid lors du chargement et du déchargement.

- le splashing ou tiquetage (des porcs notamment) qui se traduit par la présence de multiples suffusions de la taille d'un grain de blé, localisées surtout dans les masses musculaires dorsolombaires et dans les muscles de la paroi abdominale, s'est accrue au cours de ces dernières années, au point de représenter, en 1978, près de 20 % des saisies ; les causes prédisposantes sont le fait de l'animal lui-même (fragilité anormale de ses vaisseaux sanguins) : sélection excessive, facteurs hormonaux, facteurs alimentaires (certaines carences). La cause de cette lésion musculaire réside essentiellement dans les conditions d'abattage : état de fatigue (absence de repos), agressions avant l'abattage, emploi de la carabine, manipulations brutales. Une transformation de ces viandes serait envisageable, mais actuellement, l'absence des installations nécessaires entraîne leur saisie.

- Il existe chez le porc, en Nouvelle-Calédonie, un parasitisme interne très sévère, la Staphanurose, qui condamne l'élevage en plein air sur une grande échelle.

. Le Parasite - Stephanurus dentatus appartient à la famille des Stephanuridae, Nematodes possédant une capsule buccale en forme de coupe dans laquelle se trouvent les dents. Le mâle mesure 20 à 30 mm, la femelle, 30 à 45 mm de long. Les vers sont gros, 2 mm de large pour la femelle, les organes internes sont en partie visibles à travers la cuticule. Les oeufs mesurent environ 100x60 microns. "Le ver du rein" des porcs se rencontre dans la graisse périrénale, la paroi du rein et les parois des uretères. Des formes erratiques ont été vues dans le foie ou les autres organes abdominaux et, quelquefois, dans les organes thoraciques. Ce parasite est très répandu dans les zones tropicales et sub-tropicales.

. Le cycle - Les vers adultes sont logés dans des kystes qui communiquent avec les uretères ; les oeufs passent dans les urines de l'hôte. Les oeufs vont éclore après 24-36 heures, et la larve atteint le stade infectieux environ 4 jours après deux stades larvaires. Les oeufs et les larves sont rapidement tués par le froid et la sécheresse. La larve infestante peut vivre 5 mois dans un milieu humide mais, en moyenne, elle meurt après 2 à 3 mois. Les vers de terre peuvent servir d'hôtes intermédiaires. L'infestation par la larve L_2 se fait per os ou par passage à travers la peau. Elle se transforme en L_3 dans la paroi stomacale ou dans les muscles abdominaux, puis en L_4 qui possède une capsule buccale. Elle gagne le foie, puis la cavité péritonéale, le tissu périrénal, et les parois des uretères. L'adulte vit dans la région rénale dans des kystes qui communiquent avec les uretères par de fins canaux. Certaines larves s'égarent et on en trouve encapsulées dans les poumons, la cavité pleurale, la veine porte, la veine cave caudale, où elles causent des thromboses.

. Pathogène - L'infestation par voie transcutanée peut provoquer la formation de nodules sur la peau, avec des oedèmes et des réactions ganglionaires. Ces lésions disparaissent après 3 à 4 semaines. La migration des larves provoque des réactions inflammatoires surtout du foie. En Nouvelle-Calédonie, nous avons surtout rencontré les formes adultes enkystées dans le tissu rénal et périrénal.

. Symptômes - Les nodules de la peau peuvent affecter l'hôte. Des raideurs et des paralysies du train postérieur ont été signalées ainsi que des ascites lorsque l'atteinte du foie est très marquée. En général, on note une perte d'appétit et une diminution de la vitesse de croissance.

. Diagnostic-Traitement - L'affection n'est diagnostiquée que lors des abattages et conduit à la saisie de la presque totalité des reins. Aucun traitement n'est entrepris actuellement bien que le Thiabendazole ait été préconisé comme empêchant la migration larvaire. Des mesures de prophylaxie sévères (aménagement des parcs et traitement des sols) auraient une action efficace.

4. - LA CLASSIFICATION.

4.1. - Généralités.

Au sein d'une même espèce animale, les causes de variations entre les animaux et leurs carcasses sont multiples et dépendent de la race, du sexe, de l'âge et des conditions d'élevage. Il est possible de regrouper les carcasses en prenant certains critères de référence (degré d'engraissement, développement musculaire, couleur de la viande) d'où l'idée de classification, qui n'est jamais définitive et qui suit l'évolution du pays en s'adaptant aux goûts des consommateurs.

Actuellement, en Nouvelle-Calédonie, elle s'inspire de l'Arrêté n° 75/424/CG du 22/9/75. Elle est réalisée par des techniciens du Service de l'Elevage, parallèlement à l'inspection.

4.2. - La classification des carcasses de porc.

Quatre qualités sont définies en Nouvelle-Calédonie :

4.2.1. - La qualité "EXTRA".

"Pourront prétendre à la qualité porc "EXTRA", les carcasses provenant de mâles ou de femelles impubères présentant une excellente conformation, une graisse abondante, mais sans excès, avec une épaisseur de lard de 2 cm au niveau de l'intervalle entre la troisième et la quatrième vertèbre lombaire. La mesure sera effectuée sur la carcasse ressuyée, en prenant la limite à la surface externe des téguments d'une part, l'interface muscle-graisse, d'autre part."

4.2.2. - La qualité porc "1ère".

"Pourront prétendre à la qualité porc"1ère", les carcasses provenant de mâles et de femelles impubères présentant une bonne conformation et une graisse abondante, une épaisseur

de lard variant de 1 à 4 cm au niveau de l'intervalle entre la troisième et la quatrième vertèbre lombaire."

4.2.3. - Qualité "porc 2ème".

"Pourront prétendre à la qualité porc "2ème", les carcasses provenant de mâles et de femelles impubères présentant une conformation moyenne et une absence ou un excès de graisse, soit moins de 1 cm ou plus de 4 cm de lard au niveau des lombes."

4.2.4. - Qualité "Fabrication".

"Seront classées porc "fabrication", les carcasses provenant de femelles de réforme qui devront être présentées avec la tête mais sans les pieds, la panne et les mamelles."

Nous le constatons, par rapport à la France métropolitaine et à la CEE, la classification, en Nouvelle-Calédonie, est simplifiée, ce qui facilite une certaine confusion pour le commerce de la viande de porc.

CHAPITRE IV

LA VENTE ET LA CONSOMMATION DE LA VIANDE PORCINE

1. - LA VENTE.

Les bouchers de l'Intérieur abattent chez les éleveurs, stockent dans leurs chambres froides et vendent dans leurs boucheries plus ou moins bien aménagées.

Les bouchers de Nouméa sont obligés de se fournir à l'O.C.E.F.

1.1. - Répartition des boucheries.

1.1.1. - "Grand Nouméa"

En 1971, l'OCEF sert 26 boucheries (soit 1 pour 2 500 ha) contre 45 en 1977; certains bouchers possèdent plusieurs boucheries.

	1971	1977
Centre ville	10	8
Quartier Latin	1	2
Trianon	2	3
Anse Vata	-	1
Val Plaisance	-	2
Faubourg Blanchot	1	2
Vallée des Colons	2	4
Vallée du Tir	3	3
Montagne Coupée	1	1
Haut-Magenta	1	2
Magenta	-	2
Ouémo	-	1

	1971	1977
Portes de fer	1	1
Rivière Salée	-	1
6ème km	2	4
Normandie	-	1
Yahoué	-	1
Robinson	1	1
Conception	1	1
S.L.N.	-	1
Baie de la Moselle	-	1
4ème km	-	1
Tours de St Quentin	-	1
	26	45

1.1.2. - L'Intérieur.

Une douzaine de bouchers sont installés sur la Côte Ouest, à Bourail, Paita, Pouembout, Bouloupari, Koné, Gomen Koumac, La Foa. Neuf sont installés sur la Côte Est : 2 à Ponérihouen, 2 à Touho, 3 à Poindimié , 1 à Houailou, 1 à Pouebo.

1.2. - L'inspection des boucheries.

Les agents du Service de l'Elevage inspectent à Nouméa et dans l'Intérieur, les locaux de boucherie et les véhicules affectés au transport des viandes appartenant à ces boucheries.

1.2.1. - Inspection des véhicules de transport.

Les véhicules utilisés pour transporter les viandes sont soumis aux dispositions légales énoncées dans deux textes :

- Arrêté n° 679 du 8 juillet 1933 -
  - Article 10 - "Le transport de toutes les viandes de

boucherie destinées à la consommation doit se faire au moyen de véhicules tenus constamment dans l'état de la plus grande propreté ; les viandes qui y sont logées doivent être habillées, mises complètement à l'abri de la poussière et déposées dans les véhicules de façon à ce qu'elles ne soient pas entassées. Les viandes doivent être suspendues ou déposées sur le plancher, sur des rayons superposés ou sur des claies. Ces véhicules peuvent transporter à la fois des viandes et des produits généralement quelconques, à la condition cependant que ces produits soient isolés complètement des viandes."

De nouvelles dispositions prises par le Service de l'Elevage, fin 1979, font ob ligation aux bouchers de Nouméa venant prendre leur viande à l'OCEF, de suspendre les carcasses dans les véhicules. La mesure a fait grand bruit car la plupart des bouchers disposent de véhicules trop bas (camionnettes "404" Peugeot) et ils doivent s'équiper à grands frais.

- Délibération n° 66 du 26 janvier 1968 -

- Article 2 - "Les véhicules visés à l'Article 1er de la présente délibération seront munis à l'avant et à l'arrière d'un panneau très apparent, portant la mention "VIANDES" inscrite en lettres rouges sur fond blanc. Ce panneau aura les dimensions minimales suivantes : largeur 35 cm, hauteur 12 cm, hauteur des lettres 10 cm, largeur du tracé des lettres 1cm."

- Article 3 - "Ces véhicules porteront également, de façon apparente, de chaque côté de la carrosserie, l'inscription du nom, de la raison sociale ou du sigle commercial du propriétaire."

- Article 4 - "Nonobstant les inspections inopinées des agents du Service d'Hygiène ou du Service de l'Elevage, ces véhicules seront soumis à une visite annuelle obligatoire du Service de l'Elevage, sanctionnée par la délivrance d'un certificat "ad hoc", qui devra être présenté à toute réquisition des agents chargés de la constatation des infractions."

En pratique, les véhicules des bouchers sont inspectés pendant le mois de janvier chaque année ; mais, malgré cela, il existe une carence hygiénique certaine, à ce niveau. En effet, dans beaucoup de véhicules de brousse, les viandes, entassées sur des claies et enveloppées dans des draps, subissent les effets conjugués de la chaleur, de la poussière de la piste et des cahots de la route. Si les bouchers importants s'équipent de camions frigorifiques, les autres, ceux qui écoulent une ou deux carcasses par semaine, ne peuvent se le permettre.

1.2.2. - Inspection des locaux.

Les locaux de boucherie, de charcuterie et de la triperie, doivent être conformes aux articles 77, 78, et 79 du Règlement Territorial relatif à l'Hygiène Municipale.

- Article 77 -

"Avant exploitation d'un local à destination de boucherie, charcuterie, le propriétaire ou le locataire d'un immeuble destiné à cet usage devra adresser sa demande à l'autorité municipale, accompagnée d'un plan des locaux faisant l'objet de ladite demande. Ce plan sera soumis à l'examen du bureau municipal d'hygiène ou des commissions sanitaires.

Dans tous les locaux utilisés ou occupés, ou destinés à être utilisés ou occupés comme boucherie, charcuterie :

a) les murs de toutes les pièces seront construits en dur, maçonnerie ou béton recouverts d'un enduit lisse, peints d'une peinture lisse lavable ou revêtus de carrelage jusqu'à une hauteur de deux mètres au-dessus du niveau du sol.

b) Le sol devra être carrelé en grés non glissant et granité, soigneusement jointoyé pour permettre un lavage journalier.

c) Les plafonds d'une hauteur de 4 mètres minimum seront cons-

titués d'un matériau isolant sans aucun trou ni fissure.

d) Les locaux seront disposés de telle sorte que l'air y soit constamment renouvelé. A cet effet, l'une des faces du local devra être fermée sur les 2/3 de sa hauteur par une grille.

e) L'étal ne peut servir de chambre et ne doit renfermer ni cheminée, ni fourneau, ni pierre d'extraction de fosses d'aisance ni tuyaux aboutissant à ces fosses.

f) Aucune communication ne peut exister entre les chambres à coucher, les étaux et les locaux où sont déposés les déchets de la boucherie.

g) Aucun dépôt de peaux, légumes, fromages, pailles, denrées périssables quelconques ne peut être constitué dans les locaux destinés à l'entreposage, la préparation et la vente des viandes.

h) Il sera aménagé d'une manière convenable une salle de manipulation ou laboratoire d'une surface au moins égale à 30 m2. Ce laboratoire comportera un système d'adduction d'eau chaude avec deux bacs de lavage et rinçage et tuyaux d'évacuation suffisante, avec siphons et boîtes à graisses. La ventilation et l'éclairage devront se faire directement sur l'extérieur. Il sera disposé au rez-de-chaussée ou au sous-sol et répondra aux conditions des paragraphes a et b précités. Sa ventilation et aération seront convenablement assurées. Tout local de cuisson et de fumage de la charcuterie fait en matériaux incombustibles devra être aménagé de telle façon que les odeurs et la fumée ne gênent en rien les propriétaires voisins. Les cheminées et tuyaux à fumée devront dépasser d'au moins un mètre le faîte des toitures voisines. La fonte des suifs et lards est formellement interdite."

- Article 78 -

" Une chambre frigorifique sera obligatoirement

amégnagée, contiguë aux locaux de vente et séparée de ceux-ci par un sas ou antichambre isolatrice de la température réfrigérée. La chambre frigorifique comprendra un compartiment de congélation à -15°C pour l'entreposage possible de viande importée, un compartiment de réfrigération à 0° Centigrade de température identique à celle de l'antichambre.

Cette chambre frigorifique destinée à l'entreposage de la viande, congelée ou fraîche destinée à la consommation sera installée à cet usage exclusif avec un nombre suffisant de tringles ou rails et des crochets disposés à 40 cm de toute paroi. L'entreposage de la viande uniquement, à l'exclusion de toute autre denrée ne relevant pas du commerce de la boucherie charcuterie,y sera fait . Les quartiers congelés d'importation pouvant être entassés dans le compartiment de congélation, les quartiers frais devant être dans tous les cas accrochés un par un dans le compartiment de réfrigération.

L'entassement des quartiers de viande congelée dans la chambre de congélation devra être fait par sections compartimentées permettant une bonne circulation du froid et sur un plancher en claies amovibles disposé à 10 cm au moins du sol de la chambre froide. L'entreposage des quartiers de viande fraîche ou à décongeler ne devra jamais excéder en tonnage, le cinquième du volume de la chambre de réfrigération."

- Article 79 -

" Le propriétaire ou locataire d'un local à destination de boucherie, charcuterie, triperie devra :

a) fournir, faire, construire ou aménager tous meubles, installations, comptoirs bacs, récipients, poubelles, appareils, ustensiles, instruments et objets destinés à être utilisés dans ces locaux, que le service d'Hygiène ou des commissions sanitaires pourra, le cas échéant, juger nécessaires à la bonne exploitation de l'entreprise.

b) tenir ou faire tenir dans un état de propreté et de bon entretien et réparations, les planchers, murs plafonds et toutes parties des locaux, ainsi que toutes installations, instruments, rayons, vitrines, comptoirs, coffres, tuyaux d'écoulement et de vidange. Les vitrines d'exploitation de la viande et des diverses denrées d'origine animale, devront être climatisées.

c) Fournir et entretenir, en permanence, les moyens appropriés à la destruction de toute vermine. Toute impossibilité reconnue par le Service Municipal d'Hygiène de pourvoir au nettoyage et à l'extermination de la vermine, pourra motiver la fermeture temporaire de l'établissement au public, jusqu'à ce qu'il ait été possible de procéder à ces opérations.

d) Maintenir toutes les parties des locaux à l'abri de toutes odeurs insalubres ou nauséabondes provenant des locaux ou des manipulations qui s'y accomplissent.

f) Prévoir la construction et l'aménagement d'un vestiaire à l'usage du personnel et d'une caisse à l'usage d'un caissier ou caissière qui, seuls, devront percevoir la monnaie."

2. - La consommation de viande porcine.

2.1. - Remarques préliminaires.

Avant de commencer cette étude, il faut savoir que :

- les renseignements statistiques, concernant la viande, sont le résultat de recoupements et proviennent souvent de sources différentes ; néanmoins, des approximations subsistent.

- Si les données relatives au Grand Nouméa et aux viandes transitant par l'OCEF peuvent être considérées comme précises, il en est tout autrement pour les viandes commercialisées dans l'Intérieur. En effet, le Service de l'Elevage collecte les

déclarations d'abattage des éleveurs (en vue du paiement d'une taxe de 0,5 CFP/kg) à la caisse de Compensation des éleveurs, et ces déclarations ne sont pas faites, ou sont souvent incomplètes.

- Bien que la consommation de viande porcine soit importante, surtout parmi la population européenne et wallisienne de Nouméa, l'autoconsommation de l'Intérieur reste difficile à chiffrer, d'autant plus que les Wallisiens achètent souvent les animaux sur pieds.

- En ce qui concerne les importations, elles sont chiffrées en tonnes, alors qu'elles concernent des morceaux hétérogènes et de la viande désossée.

2.2. - La consommation locale.

2.2.1. - Les viandes commercialisées par l'OCEF.

Elles représentent la presque totalité des viandes commercialisées dans le Territoire.

2.2.1.1. - La consommation globale.

- Tableau de production et de consommation -

Années	Carcasses en tonnes : Produc. locale	Importation	Sous-total (en tonnes)	Morceaux importés (en tonnes)	TOTAL GENERAL
1974	Marché hors de l'emprise de l'OCEF			(pas de statistiques fiables)	
1975	123	267	390	96	486
1976	191	216	407	139	546
1977	300	112	412	169	581
1978	442	41	483	139	622

1979	500	30	530	120	650
% Evolution	300 %		36 %		34 %

La consommation globale est passée de 486 tonnes à 650 tonnes en 1979, soit une augmentation de 34 % en l'espace de cinq ans.

Ceci est dû vraisemblablement à la stabilisation du prix du porc depuis 1974, alors que les autres prix ont augmenté de 15 % entre 1974 et 1977.

L'accroissement du nombre des Wallisiens (+ 54 % entre 1969 et 1976), gros consommateurs de porcs, explique aussi partiellement l'évolution de la consommation.

2.2.1.2. - La consommation de carcasses entières.

2.2.1.2.1. - Origine locale -

La production a été multipliée par 4, pour passer de 123 tonnes à 500 tonnes en 1979 : c'est dire son essor considérable. En 1977, 305 tonnes ont été produites pour approvisionner Nouméa, soit 89 % de la production locale. En outre, la répartition en tonnage des viandes abattues a aussi évolué au bénéfice de la viande porcine.

	BOVINS		PORCINS	
ANNEES	Poids (tonnes)	%	Poids (tonnes)	%
1968	2 452	94	159	6
1974	2 035	91	207	9
1977	2 709	90	305	10

Les abattages OCEF ont progressé de 23 % par an.

Certains éleveurs se sont lancés dans des programmes d'extension et la tendance va se poursuivre quelques temps.

Mais, bien que la consommation ait augmenté pour les raisons exposées précédemment et aussi, sans doute, à cause de cet afflux de porc local frais plus apprécié par le consommateur, le marché des carcasses sera très vite saturé si l'on ne prévoit pas des unités de transformation.

En 1979, le marché total des carcasses est de 530 tonnes et la production locale atteint 500 tonnes.

2.2.1.2.2. - Importation.

La hausse de la production locale a entraîné naturellement une baisse proportionnelle de la viande de porc importée en carcasse. Cette importation de carcasses devrait cesser en 1980.

2.2.1.3. - La consommation de morceaux congelés importés.

Il existe, en fait, deux marchés de la viande de porc :

- 1 marché de carcasses : seuil de suffisance : 500-550 T par an.
- 1 marché de morceaux.

Et ceci pour plusieurs raisons :

- Le boucher ne vend pas au même rythme l'ensemble des morceaux obtenus après découpe de la carcasse et, pour rentabiliser au maximum cette dernière, il doit tout vendre.

- Si le consommateur achète surtout les côtelettes et délaisse les cuisses, le boucher est en rupture de stock sur les premières et risque de perdre les secondes.

- C'est donc la satisfaction, en quantité, du morceau dont il a

la vente la plus faible qui va lui dicter la quantité de carcasses qu'il peut acheter.

- Pour le reste, il achètera à l'OCEF un ou plusieurs cartons contenant les morceaux qu'il écoule facilement.

Ainsi, la production locale, vendue en carcasses, concurrence et remplace uniquement la viande importée sous forme de carcasses et n'influence pas la vente des morceaux. Cependant, le tableau de la consommation globale montre une diminution de la vente des morceaux ; cela tient au fait que l'OCEF pratique "la vente forcée" en fonction de la viande locale dont elle dispose.

Les demandes des bouchers, en viande importée et en morceaux, ne sont satisfaites qu'après que ceux-ci aient retiré leur quota obligatoire de porc local. Celui-ci est prioritaire et doit être écoulé le premier que la qualité convienne ou non aux bouchers.

Ce système est dangereux et il serait illusoire de penser que la consommation des morceaux puisse être remplacée par la production locale de carcasses.

--Décomposition des ventes des morceaux importés en 1977 --

	TONNES
- Longe (côtelettes)	76
- Cuisse (jambons)	21
- Epaule	57
- Poitrine	6
- Pieds	6
- Barde (gras)	3
	169

2.2.2. - Les viandes commercialisées dans l'Intérieur.

Elles sont considérées, souvent, comme quantité négligeable.

- Abattages réalisés dans l'Intérieur -
(pour le marché de brousse)

(Sur la base des déclarations à la Caisse de Compensation : déclaration faite par les bouchers)

ANNEES	P O R C S		
	Poids (Tonnes)	Nombre	Poids moyen par tête
1968	27	391	69
1969	28	476	60
1970	20(2)	(1)	(1)
1971	18	268	67
1972	20	291	69
1973	36	(1)	(1)
1974	34	(1)	(1)
1975	31	(1)	(1)
1976	44	(1)	(1)
1977	36	686	53
Variation annuelle moyenne:	+ 3,25 %		

(1) : Données non disponibles

(2) : Estimation.

Trente six tonnes de viande porcine ont été produites en 1977 pour approvisionner l'Intérieur. Ces données sont manifestement sous-évaluées (la consommation de porc local par habitant non mélanésien ressort, en 1977, à 5,2 kg à Nouméa et à 1,9 kg dans l'Intérieur), ne serait-ce qu'en raison de l'autoconsommation. La consommation des produits de la pêche et de la chasse se substitue, très certainement, à celle de la viande de boucherie.

Précisons aussi que les Wallisiens sont à l'origine d'une autoconsommation non négligeable, d'autant plus qu'ils consomment des porcs entiers ; ils achètent directement à l'éleveur, et soixante dix huit pour cent d'entre eux résident à Nouméa et dans ses environs. Dans ces conditions, le marché de l'Intérieur ne semble pas voué à une expansion notable.

2.3. - La fluctuation de la consommation.

Selon les époques de l'année, la consommation de viande porcine est en baisse ou en hausse.

2.3.1. - En baisse -

Plusieurs facteurs permettent d'expliquer la baisse de la consommation ; citons, parmi les plus caractéristiques :

- Les vacances scolaires du début de l'année (Janvier-Février), avec les départs en Métropole ou à l'étranger sont une période où les ventes de l'Office chutent.
- Les fortes chaleurs qui ralentissent la consommation de viande de Décembre à Mars.
- Les longs week-ends durant lesquels les gens préfèrent utiliser des conserves.
- Les fins de mois voient aussi une diminution de la vente.
- Enfin, la baisse de la qualité organoleptique de la viande retentit sur sa vente.

2.3.2. - En hausse -

Des facteurs inverses des précédents, expliquent une hausse de la consommation :

- Début Mars, la rentrée scolaire entraîne une augmentation des ventes. Les particuliers reconstituent leurs stocks et remplissent les congélateurs qui sont des pièces indispensables

dans les ménages calédoniens).

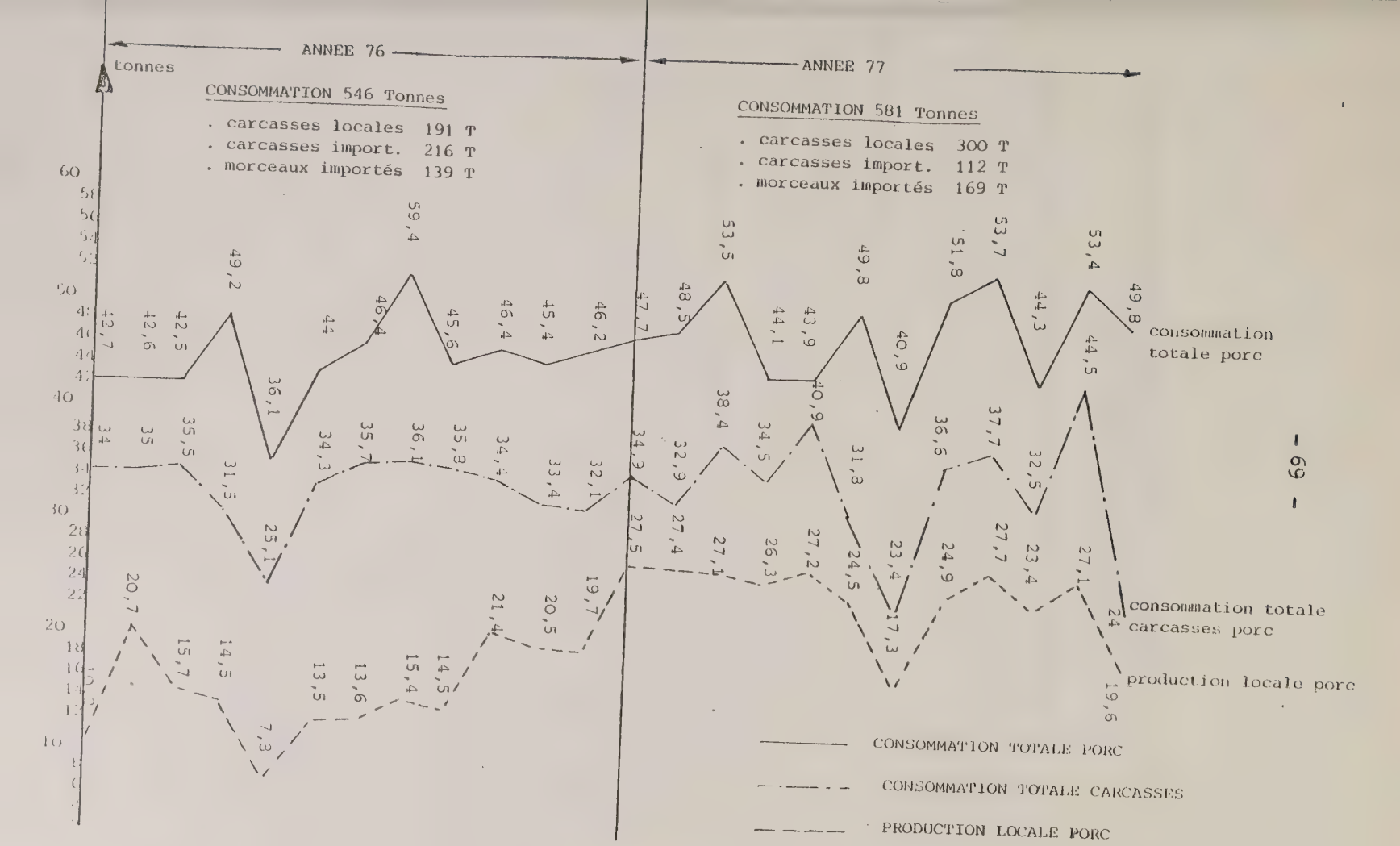
- De Mai à Septembre, à l'inverse, la saison fraîche voit augmenter la consommation.

2.4. - Analyse d'un marché non saturé par la production locale : Années 1976 - 1977.

Le tableau ci-contre montre l'évolution :

- de la consommation en carcasses locales (traits pointillés),
- de la consommation totale en carcasses de porcs (traits mixtes),
- de la consommation totale de porcs (trait plein).

La production locale est toujours inférieure à la consommation totale et les carcasses importées permettent non seulement de faire le lien entre la production et la consommation mais aussi de donner au marché une certaine souplesse (annulation ou abattage supplémentaire).


ANNEE 76
ANNEE 77
tonnes
CONSOMMATION 546 Tonnes
. carcasses locales 191 T
. carcasses import. 216 T
. morceaux importés 139 T
CONSOMMATION 581 Tonnes
. carcasses locales 300 T
. carcasses import. 112 T
. morceaux importés 169 T
consommation totale porc
consommation totale carcasses porc
production locale porc
CONSOMMATION TOTALE PORC
CONSOMMATION TOTALE CARCASSES
PRODUCTION LOCALE PORC

2.5. - Analyse d'un marché au seuil de l'autosuffisance par la production locale : 1978.

Au cours de l'année 1978, la production des carcasses locales approche de très près la consommation. La consommation durant l'année étant fluctuante et la production sujette à variations, il s'ensuit des périodes où l'offre du producteur ne correspond pas à la demande du client.

Si la consommation est inférieure à la production, les stocks de l'OCEF augmentent. Les carcasses risquent d'être perdues car les délais de conservation, à cause des conditions d'abattages, sont courts. Pour atténuer ces inconvénients, les abattages sont supprimés et les importations bloquées.

A l'inverse, si la consommation est supérieure, les carcasses locales manquent, il y a rupture de stock et certains bouchers "clament" leurs besoins en porc frais ; ces propos, entendus par les éleveurs, les plongent dans la perplexité, car on leur parle, sans cesse, de suproduction ou d'autosuffisance.

Ci-après : ILLUSTRATION DES PHASES DE SURSTOCKAGE ET DE RUPTURE

(Documents OCEF : Période du 24/2/78 au 24/3/78)

	ENTREE	SORTIE	STOCK RESIDUEL EN QUANTITE DE CARCASSES	
Vendredi 24/2/78			40	
Semaine du 27/2 au 5/3/78				
Lundi 27/2/78		2	38	- début de semaine stock normal
Mardi 28/2	41	38	41	- stock normal
Mercredi 1/3	40	14	[67]	- baisse des ventes - stock trop élevé - ⇒ blocage ventes de toutes viandes de porc importées
Jeudi 2/3	40	21	[86]	- surstock : certains porcs ont DEUX jours de stockage CINQ abattages sont prévus la semaine suivante. Pourra-t-on les écouler sans perte ? ⇒annulation UN abattage du lundi 6/3 . Blocage importations maintenu
Vendredi 3/3	25	49	[62]	- stock important certains porcs auront QUATRE jours de stockage à l'ouverture de lundi . Blocage importations maintenu
	146	124		

Semaine du 6/3 au 12/3/78	ENTREE	SORTIE	STOCK RESIDUEL EN QUANTITE DE CARCASSES	
Lundi 6/3/78		38	24	- Stock normal. Effets de l'annulation abattage, en prévision des entrées de la semaine . Blocage importations
Mardi 7/3/78	47	24	47	- Blocage importations
Mercredi 8/3/78	34	49	32	- Blocage importations
Jeudi 9/3/78	40	8	/64/	- Stock trop important . Blocage importations
Vendredi 10/3/78	24	64	24	- Reprise des ventes Stock redevenu normal . Blocage importations
	----	-----	----	
	145	183		

. Sur cette semaine l'annulation d'abattage a permis de trouver un stock normal.

Semaine du 13/3 au 19/3/78	ENTREE	SORTIE	STOCK RESIDUEL EN QUANTITE DE CARCASSES	
Lundi 13/3/78	44	4	/64/	- Blocage importations
Mardi 14/3/78	40	43	61	- Blocage importations
Mercredi 15/3/78	-	20	41	- Blocage importations
Jeudi 16/3/78	40	12	/69/	- Stock important quelle va être ma consommation du vendredi ? Va-t-elle permettre de désengorger le stock ? . Blocage importations
Vendredi 17/3/78	-	69	/ 0/	- Rupture de stock vendredi après-midi, les bouchers réclament des porcs, il faut débloquer la viande importée (cts longe, épaule etc...) Mais à faible niveau pour éviter la constitution de stock chez le boucher.
	----	---	---	
	152	148		

Semaine du 20/3 au 26/3/78	ENTREE	SORTIE	STOCK RESIDUEL EN QUANTITE DE CARCASSES	
Lundi 20/3/78	34	36	26	- Stock normal . Blocage importations
Mardi 21/3/78	36	24	38	- Stock normal . Blocage importations
Mercredi 22/3/78	-	28	10	- Petit stock, n'est prévu sur la fin de la semaine UN abat. de TRENTE porcs, quelle sera la consommation du jeudi et vendredi à venir ? influence du long week end et du vendredi saint sur consommation ? l'OCEF décide de procéder à l'abattage des porcs annulés le 6/3, et de le faire le jeudi 23/3 dans l'après-midi Problèmes techniques prévenir l'éleveur, l'équipe d'abattage, trouver un camion libérer un chauffeur. Risques mêventes de l'abattage et stockage du fait du long week-end pendant QUATRE jours.
Jeudi 23/3/78 + abattage non programmé	28 40	8	/70/	- Stock important . Blocage importations
Vendredi 24/3/78	-	70	/ 0/	- Stock nul, déblocage importations vendredi dans l'après-midi dernier porc du stock vendu
	138	166		

°°°°°°°°°°°°

2.6. - Evolution de la consommation dès produits de substitution de la viande de boucherie.

2.6.1. - Le marché des produits substituts de la viande.

Parallèlement au marché des viandes fraîches et congelées de porc, s'est développé rapidement, depuis 1969, un marché des produits de substitution importés comme les charcuteries et les conserves. Les renseignements, recueillis auprès du Service de l'Elevage et du Service des Douanes, concernent les importations de ces différents produits.

Le Territoire a importé 1 599 tonnes de conserves en 1977. Il faut remarquer que, pour le Service de l'Elevage, le jambon cuit (dit de Paris) s'insère dans la rubrique "conserves".

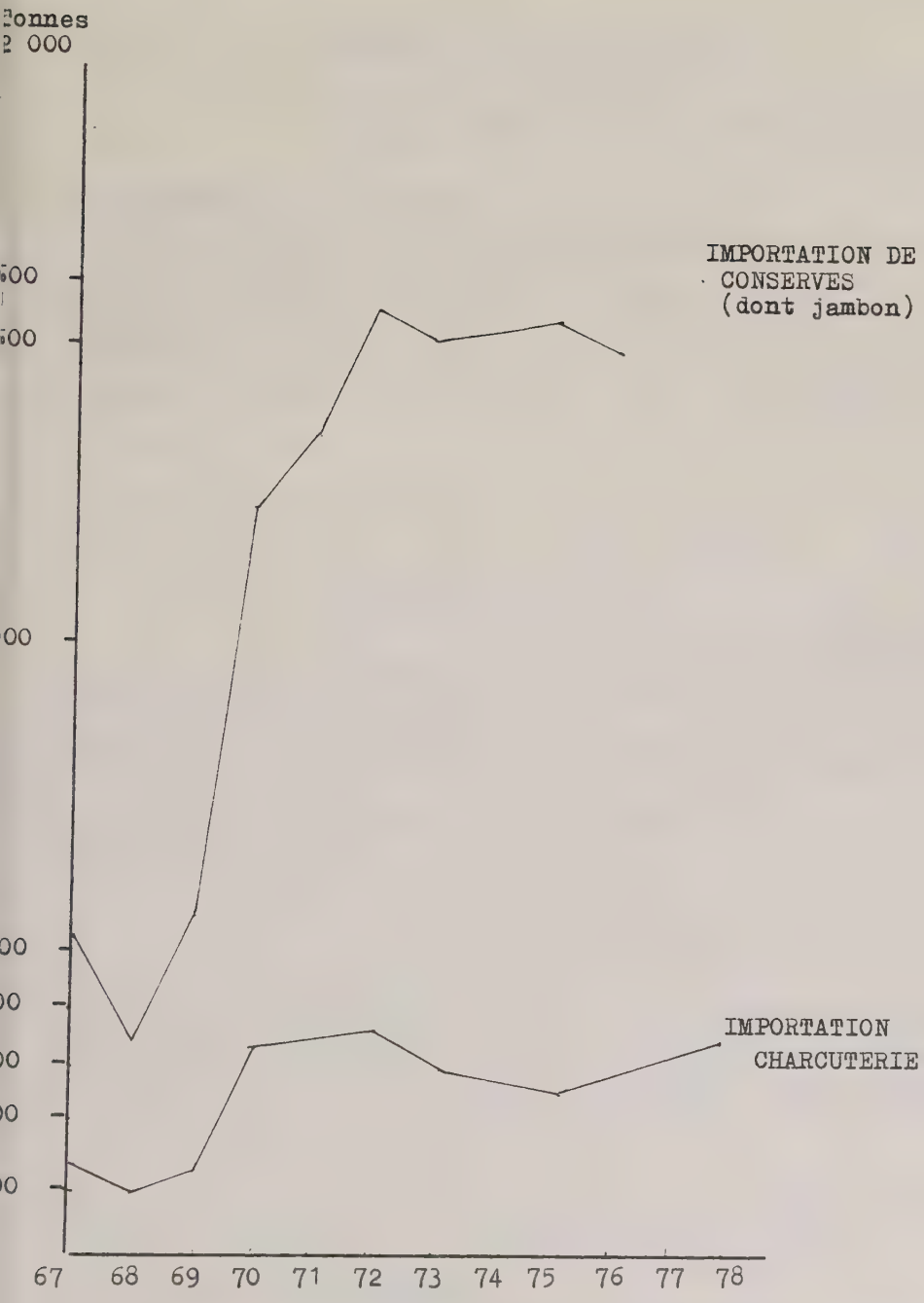
Les importations de charcuterie (autres que le jambon) s'élèvent à 336 tonnes.

Les produits de substitution, d'origine porcine, consommés en Nouvelle - Calédonie , peuvent être évalués à 700-800 tonnes par an.

2.6.2. - Evolution des importations des produits de substitution.

	1969	1970	1971	1972	1973	1974
Conserves (dont jambon) en tonnes	571	1 263	1 350	1 590	1 544	1 521
Charcuterie (autre que jambon) en tonnes	143	355	363	372	325	295

	1975	1976	1977	TAUX D'EVOLUTION
Conserves	1 599	1 521	1 599	+ 180 %
Charcuterie	272	304	336	+ 134 %



EVOLUTION DES IMPORTATIONS DE CONSERVES - CHARCUTERIE

L'augmentation de la consommation des produits de substitution a été "fulgurante" et a dépassé largement le taux de croissance de la population.

2.6.3. - Evolution de la consommation des conserves, de la charcuterie, des volailles et de la viande bovine par tête d'habitant (en kg).

	1969	1974	1976	1977	Différence en % 1969-1977
Viande bovine (boeuf-veau)	38	32	34	32,6	- 14,2 %
Volailles	5,2	12,1	14,6	16,4	+ 215 %
Charcuterie	1,4	2,2	2,2	2,4	+ 71 %
Conserves	5,6	11,7	11,4	11,6	+ 107 %
Total : charcuterie+conserves+volailles	12,2	26	28,2	30,4	+ 140 %
Total général	50,2	58	62,2	63	+ 25 %

Ce tableau montre l'accroissement important de la consommation en produits alimentaires d'origine animale, de 1969 à 1977. Depuis, cette consommation s'est stabilisée et semble atteindre un seuil de saturation.

On note, de même, un transfert des achats en viandes bovines vers les produits de substitution. L'augmentation de la consommation de produits carnés est due donc à l'augmentation de la consommation des produits de substitution.

CHAPITRE V

PROBLEMES ACTUELS ET PERSPECTIVES

Si un certain nombre d'obstacles entrave le développement de la production porcine, il semble que la concertation entre les éleveurs, les bouchers et l'OCEF pour mettre en place de nouvelles structures d'une part, l'aide de l'Administration d'autre part, devraient aboutir à aplanir les difficultés.

1. - LES PROBLEMES ACTUELS.

1.1. - Date d'abattage.

L'OCEF tente de régulariser le marché de la viande de porc par une production continue, c'est-à-dire en faisant un "planning" d'abattage, très longtemps à l'avance. Les porcheries industrielles s'inscrivent sur les calendriers de l'Office 3 à 6 mois, voire un an, à l'avance et c'est ainsi qu'à la fin de l'année 1979, par exemple, tous les abattages de l'année 1980 étaient programmés.

Cependant, certains éleveurs misent sur le marché de brousse pour les raisons exposées précédemment. Si ce marché ne peut pas assurer l'écoulement de leur production, ils font alors appel à l'OCEF quelques jours avant la date souhaitée. Ils doivent impérativement abattre dans une fourchette de 15 jours ; avant ce délai, les porcs sont insuffisamment finis et, après, ils ne répondent plus à la demande du marché.

La date d'abattage, qui doit être respectée avec rigueur, constitue une première contrainte pour l'éleveur. L'OCEF, dans son système rigide actuel, ne peut pas toujours répondre favorablement à ces demandes.

1.2. - Durée de stockage.

La description des conditions d'abattage des porcs permet de prévoir les problèmes rencontrés sur le plan sanitaire. L'absence de diète hydrique, les moyens d'abattage, la saignée différée et souvent incomplète, l'éviscération tardive, les manipulations intempestives, la durée des transports, la mise en chambre froide intervenant plusieurs heures après l'abattage, sont autant de facteurs qui compromettent la conservation des carcasses en chambre froide. Dans ces conditions, la durée de stockage ne peut dépasser 4-5 jours; au-delà, les carcasses réfrigérées sont saisies pour putréfaction débutante.

1.3. - La fluctuation de la production.

Bien que les abattages soient prévus longtemps à l'avance, les prévisions s'écartent souvent de la réalité pour plusieurs raisons :

- L'annulation d'abattage par les éleveurs ayant trouvé un débouché plus avantageux sur le plan local (boucher ou particulier).
- Des liaisons rapides inéxistantes. Jusqu'en 1980, les éleveurs ne disposaient que du téléphone manuel (7h30-11h30 et 13h30-17h30, sauf le dimanche) avec pour corollaire l'impossibilité de joindre l'OCEF : une équipe d'abattage confrontée à un problème doit attendre 7h30 et joindre un éleveur, pour un abattage supplémentaire, est impossible, dans ces conditions.
- L'impossibilité d'abattre aussi à la date prévue en raison des conditions climatiques ;les cyclones tropicaux peuvent couper les communications pendant plusieurs jours (chemins d'accès aux propriétés boueux ou routes territoriales coupées par les crues).
- L'impossibilité de contrôler la qualité et l'approvisionnement en aliments entraîne une croissance irrégulière des porcs.

- L'annonce d'une prochaine hausse des prix s'accompagne toujours d'une diminution des demandes d'abattage.
  A titre d'exemple, en Décembre 77, l'OCEF, qui devait abattre 40 tonnes de viande, n'en a préparé que 27 tonnes ; aussi les bouchers de brousse, et surtout ceux de la Côte Est, où aucun élevage important n'est implanté, ne sont pas approvisionnés régulièrement.
- A l'inverse, la création d'unités industrielles et l'amélioration d'unités artisanales amène une augmentation soudaine de la production, qui ne trouve pas preneur; aussi, compte tenu de l'exiguité du marché, la production fluctuante est un problème sérieux, résolu jusqu'à présent par l'importation de viandes de Nouvelle-Zélande et d'Australie.

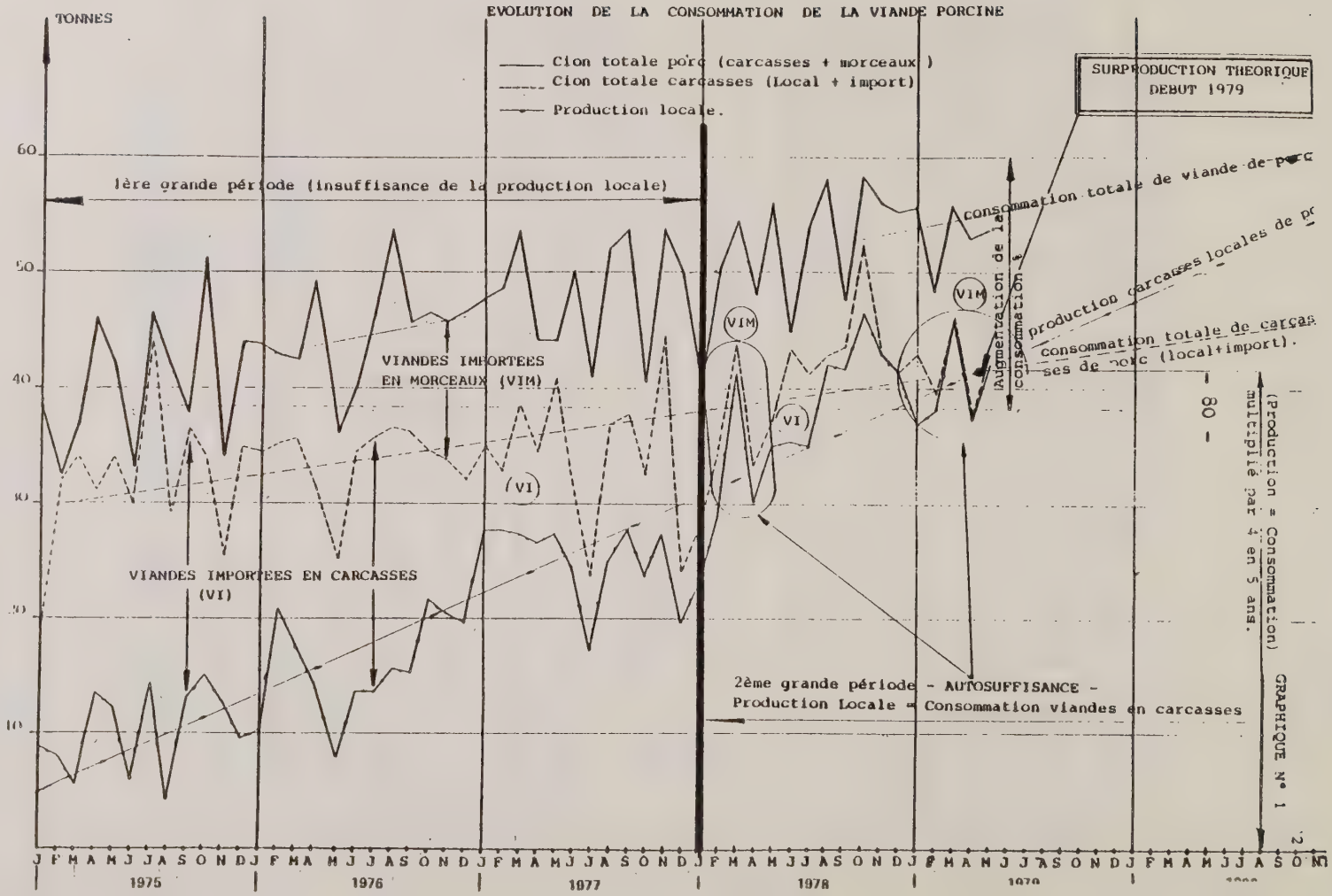
1.4. - La surproduction.

Après avoir connu un marché non saturé jusqu'en 1977, l'évolution de la consommation et de la production de la viande porcine devrait aboutir à une période de surproduction théorique si des solutions ne sont pas trouvées en 1980.(voir tableau ci-après)

Comme le seuil d'autosuffisance du marché des carcasses est atteint avec la production locale et que l'organisation actuelle de la collecte et de la commercialisation est rigide, il en résulte les phénomènes suivants :

1°) L'ajustement de la production à la consommation, par l'intermédiaire d'un stock de viande réfrigérée périssable (4-5 jours) et de lots d'animaux sur pieds chez l'éleveur.

2°) La satisfaction de la demande en morceaux importés ne se fera qu'après l'écoulement de la viande porcine locale.


EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE LA VIANDE PORCINE
TONNES
Cion totale porc (carcasses + morceaux)
Cion totale carcasses (Local + import)
Production locale.
SURPRODUCTION THEORIQUE DEBUT 1979
60
50
40
30
20
1ère grande période (insuffisance de la production locale)
consommation totale de viande de porc
production carcasses locales de porc
consommation totale de carcasses de porc (local+import).
Augmentation de la consommation
VIANDES IMPORTEES EN MORCEAUX (VIM)
VIANDES IMPORTEES EN CARCASSES (VI)
VIM
VI
(VI)
80
(Production = Consommation) multiplié par 4 en 5 ans.
2ème grande période - AUTOSUFFISANCE -
Production Locale = Consommation viandes en carcasses
J F M A M J J A S O N D J F M A M J J A S O N D J F M A M J J A S O N D J F M A M J J A S O N D J F M A M J J A S O N D J F M A M J J A S O N D
1975
1976
1977
1978
1979
GRAPHIQUE N° 1

3°) La suppression d'abattage. C'est là une situation explosive car, d'un côté, le boucher désire acheter ce qu'il veut quand il veut et il n'aime pas se voir imposer l'achat de certains morceaux, de l'autre, l'éleveur veut vendre ses porcs et les problèmes de commercialisation ne le concernent pas. Il ne comprend pas, par exemple, que l'on puisse importer de la viande en morceaux, alors que celle qu'il produit n'est pas commercialisable.

Enfin, le consommateur n'apprécie pas du tout le fait d'être obligé d'acheter un morceau, sous prétexte que l'OCEF ne veut pas vendre ce qu'il désire.

Il faut ajouter à cela, les modifications de la production (amélioration des élevages, création de nouvelles unités) qui vont saturer, à court terme, le marché peu important de l'Intérieur où les éleveurs artisanaux et familiaux, qui connaissent mal leurs prix de revient, écoulent leur production.

Ceux-ci vont être obligés de se tourner vers le marché de Nouméa où ils risquent de casser les cours de la viande en proposant des prix de vente plus bas que ceux pratiqués par l'OCEF.

Il existe donc un risque d'asphyxie sérieux pour une production que l'on a encouragée, quelques années auparavant.

1.5. - Les aliments.

Il y a peu de temps, sur les cinq éleveurs industriels qui approvisionnaient l'OCEF, un seul avait la possibilité de produire, sur son exploitation, les matières premières nécessaires à l'alimentation (manioc ou maïs). Les autres se trouvaient dans l'obligation d'importer des aliments complets des pays anglophones voisins.

Dans ces conditions, on comprend que les hausses constantes du frêt, des carburants et des matières premières, les

délais de livraison, les ruptures de stock, constituent autant de facteurs empêchant la réalisation d'études prévisionnelles fiables et l'obtention de résultats d'élevage homogènes.

Les problèmes rencontrés par les éleveurs et les professionnels sont nombreux. Cependant, l'élevage porcin possède un certain nombre d'atouts.

2. - LES PERSPECTIVES.

2.1. - Les atouts du Territoire.

2.1.1. - Les facteurs humains.

2.1.1.1. - La jeunesse du Territoire.

La Nouvelle-Calédonie a toujours été une terre d'accueil pour les hommes entreprenants aux idées audacieuses. Elle reste réceptive aux nouveautés et aux changements.

Le faible taux d'occupation du sol, les richesses de son sous-sol et de ses fonds marins, l'introduction récente de nouvelles techniques d'élevage et de culture et l'éveil d'une partie de sa population (autochtone) sont autant de facteurs favorables.

2.1.1.2. - Le retour aux activités rurales.

Une partie de la population aspire à se tourner vers les activités du monde rural pour y retrouver ses racines et faire face aux difficultés économiques actuelles.

2.1.1.3. - Les Wallisiens.

La forte poussée démographique de cette population, très attachée à la consommation de viande de porc, ne manquera pas d'influencer l'élevage porcin.

2.1.1.4. - L'éveil du monde mélanésien.

Les Mélanésiens, qui représentent la moitié de la population locale, vivaient jusqu'ici renfermés sur eux-mêmes, en autarcie. Les jeunes, de plus en plus sollicités par la société de consommation, doivent, pour faire face à des besoins nouveaux, participer à la vie économique. Ils se détachent - du moins essayent-ils - du système tribal pour être maîtres de leur destin et indépendants financièrement. Pour cela, beaucoup se lancent dans la création de petits élevages bovins, porcins et de volailles.

2.1.2. - Les facteurs sanitaires.

L'isolement du Territoire, une législation draconienne en matière d'importations, un mode d'élevage hyper-extensif associé à l'éloignement des exploitations, ont mis l'élevage calédonien à l'abri des grandes épizooties qui ravagent de nombreux pays dans le monde.

Les affections comme les pestes porcines, la fièvre aphteuse, la rage, la brucellose sont inconnues sur l'île. Il faut, cependant, émettre des réserves car des études systématiques n'ont jamais été effectuées et les prélèvements, destinés à des examens de laboratoire, sont rares. Des enquêtes zootechniques sont en projet, mais pour l'espèce bovine seulement.

Les éleveurs de porcs ne connaissent donc, pour l'instant, que des difficultés économiques liées à l'inorganisation de la production et de la commercialisation.

2.1.3. - Les facteurs techniques.

Le développement des Services administratifs, et notamment du Service de l'Elevage, permet la diffusion des informations et des techniques modernes.

Les organisations professionnelles se sont créées

et connaissent un essor important ; citons :

- La Chambre d'Agriculture, qui octroie des subventions aux organismes et aux collectivités.
- Le Syndicat des Eleveurs de Porcs, qui défend leurs intérêts, et se pose en interlocuteur privilégié des administrations.
- L'O.C.E.F.

2.1.4. - Les facteurs économiques.

2.1.4.1. - La crise du Nickel.

Le coup d'arrêt donné au développement minier et métallurgique, par la récession mondiale de 1973-1976, motive un retour à la terre et conduit les pouvoirs publics à chercher et à définir une politique rurale à moyen et long terme, ayant pour but la diversification de l'économie du Territoire.

2.1.4.2. - Les perspectives d'exportation.

Les îles du Pacifique, les pays de la C.C.E., et surtout, le Japon, sont des cibles que les responsables du Territoire ne veulent pas négliger : les perspectives d'exportation paraissent y être à priori intéressantes, à condition de disposer d'un abattoir permettant d'exporter des viandes conformes aux règlements sanitaires internationaux.

2.2. - Les solutions aux difficultés actuelles.

2.2.1. - Une nouvelle politique agricole.

2.2.1.1. - La réorganisation de l'élevage.

Actuellement, l'OCEF n'est pas en mesure de collecter les viandes des petits élevages familiaux et fermiers, du fait du volume réduit des abattages et de leur dispersion. D'un autre côté, les bouchers locaux, qui absorbent cette production, ont une capacité limitée. Seule, la centralisation des abattages

dans le cadre d'un abattoir territorial, associée à une collecte des animaux sur pieds, pourrait entraîner le développement des petits élevages familiaux, actuellement en régression.

Dans cette optique, ceux-ci auraient intérêt, non à produire eux-mêmes leurs porcelets, mais à se les procurer auprès de une ou deux porcheries maternelles dotées de niveaux hygiéniques élevés.

2.2.1.2. - Les aliments.

2.2.1.2.1. - Développement de cultures céréalières.

L'élevage porcin est la seule spéculation capable d'assurer un revenu comparable aux revenus salariaux pour des exploitations de petites dimensions (20 à 100 Ha), à condition de produire, sur l'exploitation même, une partie des aliments (céréales ou féculents) destinés aux porcs.

La politique agricole actuelle du Territoire se base, en partie, sur le développement de la production céréalière. En 1975, la production de céréales occupait 273 ha, sur 88 exploitations.

Il faudrait envisager la production de 10 000 tonnes de céréales pour assurer la fourniture de matières premières à des ateliers de production d'aliments complets pour porcs et volailles.

2.2.1.2.2. - Production d'un aliment complémentaire.

Pour pouvoir consommer ces céréales ou ces féculents produits sur l'exploitation, les porcs doivent disposer d'un aliment complémentaire à haute teneur en protéines. Cet aliment, composé généralement de mélanges de tourteaux, d'oléagineux et de farines de viande ou de poisson, pourrait être fa-

briqué dans le Territoire, après centralisation des abattages, à partir des issues et sous-produits (sang-déchets-os-5ème quartier). Cet aliment doit, à l'heure actuelle, être importé par les ateliers de production installés depuis peu sur Territoire.

L'utilisation des céréales fourragères, pour le développement des élevages porcins, reste subordonnée à l'importation de farines animales, donc aux marchés extérieurs et aux fluctuations monétaires.

2.2.1.3. - Les aides financières au monde rural.

La mise en place de ces aides devrait susciter un regain des activités rurales.

2.2.1.3.1. - Les prêts et les subventions.

- La Société Immobilière et de Crédit en Nouvelle-Calédonie (S.I.C.N.C.) et le Crédit Agricole proposent, aux jeunes agriculteurs désireux de s'installer ou de racheter des propriétés, des prêts à long terme, avec des taux d'intérêt intéressants : 5 à 7 %.

- Des prêts spéciaux de la Caisse Centrale de Crédit Agricole Mutuel, sans intérêts, et d'une durée de 8 ans, sont accordés, sur des fonds provenant de la Caisse de Compensation des Eleveurs (taxe para-fiscale de 0,5 F/kg) pour l'achat de géniteurs agréés.

- Depuis 1972, des prêts complémentaires du Territoire ont permi l'installation de jeunes éleveurs qui ne disposaient pas de fonds suffisants pour fournir un apport personnel.

- Le Territoire accorde aussi des bonifications d'intérêt des prêts consentis par la SICNC et le Crédit Agricole, de manière à en ramener le taux à un niveau variable selon les cas individuels : 5 à 13,5 %.

- Le matériel destiné à l'agriculture bénéficie, à l'importation, d'une exonération des droits de douane.

- Les éleveurs, enfin, tirent profit de subventions diverses telles que : subvention aux engrais (Commission Technique des Engrais), subvention d'équipement sur Fonds FIDES (Fonds Intercommunal de Développement Economique et Social) pour les travaux d'hydraulique (jusqu'à 50 % des travaux subventionnés).

2.2.1.3.2. - Le FADIL

Le FADIL (Fonds d'Aide au Développement d' l'Intérieur et des Iles) est un organisme récent, qui a pris un essor considérable. Créé initialement pour permettre aux particuliers ou aux collectivités, n'ayant aucune ressource fixe et ne pouvant offrir aucune garantie, d'accéder au crédit, il facilite ainsi l'intégration d'une partie de la population répondant à ces critères (Mélanésiens), dans la vie économique locale.

Les interventions du FADIL et les facilités qu'il accorde sont de plusieurs sortes :

- Une prime d'équipement, pouvant aller jusqu'à 50 % de l'investissement total, peut être accordée. Pour l'installation des petits élevages, cette prime est, en général, de 30 %.

- La garantie du prêt consenti auprès de la SICNC ; en cas de non paiement, le FADIL s'engage à rembourser le prêt auprès de la SICNC. Et ceci, à cause de la situation particulière des emprunteurs, soumis au régime coutumier et vivant dans les tribus qui sont inaliénables (les terrains et les biens des tribus ne peuvent pas être saisis).

- La bonification d'intérêts : elle est de 30 % et les intérêts sont ramenés de 7 à 5 %.

Le FADIL a permi à des particuliers, et surtout à des entremrises collectives mélanésiennes (tribus) d'installer

des élevages porcins aux Iles Loyauté et sur la Côte Ouest. Des projets sont en cours dans le Nord et sur la Côte Est. Cependant, des problèmes de technicité et de compétence se posent et, malheureusement, les résultats obtenus pour le moment sont médiocres.

Les agents du Service de l'Elevage assurent, non seulement l'étude technique et le suivi de l'opération, mais aussi la gestion de l'entreprise.

2.2.2. - L'abattoir central territorial.

2.2.2.1. - Données de base.

La Société SERETE-PACIFIQUE a effectué une étude préliminaire, sur la base d'une capacité d'abattage de 4 000 tonnes par an (T 2066-11 Gré/Jab du 23.2.78). Cet abattoir pourrait traiter 400 tonnes de carcasses locales, soit 6 500 bêtes (poids moyen carcasse 63 kg) abattues par an.

Les abattages, pour le porc, auraient lieu un jour par semaine.

Malgré la vive opposition d'une partie des éleveurs, il semble que ce projet se réalisera, dans un avenir proche.

2.2.2.2. - Les apports d'un abattoir central

2.2.2.2.1. - L'hygiène

Les abattages seront effectués dans des conditions optimales d'hygiène et surtout après que les animaux aient été soumis à un repos compensateur et à la diète hydrique.

De ce fait, la durée de conservation des viandes se trouvera allongée et les carcasses pourront être congelées.

L'exportation serait alors envisagée et mettrait provisoirement le marché du porc à l'abri de la surpro-

duction.

2.2.2.2.2. - La commercialisation des abats.

Actuellement, les abats de porc n'ont pas de réelle valeur marchande, la carcasse étant vendue au même prix, avec ou sans abats. On pourrait commercialiser :

- Coeur et foie ..... 10 T
- Boyaux ..... 1 T
- Sang ..... 6 T
- Autres viscères ..... 80 T
  (pour la fabrication de farine)

2.2.2.2.3. - La production de farine de viande.

La farine de viande entre dans la fabrication de granulés destinés à la nourriture des porcs et des volailles.

En 1977, 9 700 tonnes de granulés ont été importés d'Australie et de Nouvelle-Zélande.

Avec un taux de 25 % de farine de viande contenue dans ces granulés, les importations en 1977 représentent environ 2 400 tonnes.

La production traitée des déchets est évaluée à :

- Os et déchets de découpe des viandes locales ..... 383 T
- Os et déchets de découpe des viandes importées en conserverie ..... 250 T
- Têtes et pieds de veaux de boeufs ..... 280 T

T O T A L ..... 913 T

- Viscères et sang :

. Intestins	120	T
. Sang	130	T
. Poumons	55	T
. Graisse	150	T
. Glandes	8	T
. Panses + Divers	170	T
T O T A L	633	T

Si l'on estime la déperdition par cuisson :

. Os : 50 %

. Viscères : 90 %

Nous aurons un tonnage de farine :

(913 x 0,50) + (633 x 0,10) = 519,8 Tonnes, soit le quart, environ, des besoins du Territoire.

2.2.2.2.4. - Satisfaction du marché de morceaux par la découpe des porcs locaux.

La satisfaction de ce marché assurerait un nouveau débouché à la production calédonienne, mais le désossage ne serait possible que dans un abattoir moderne, après un abattage dans des conditions optimales d'hygiène.

En 1977, la demande a été de 169 tonnes, réparties de la façon suivante :

% des divers morceaux d'une carcasse après découpe	Tonnage importé de chacun des morceaux	Nombre approximatif des carcasses de porc nécessaires pour obtenir les tonnages ci-contre. (pds moyen carcasse : 63 kg)
. Gorges : 5,5 %	NEANT	NEANT
. Pannes : 2 %	"	"
. Mouilles : 2 %	"	"
. Tête : 6 %	"	"
. Crosses : 1,5 %	"	"
. Jarrets : 3,5 %	"	"
TOTAL : 19,5 %		
. Bardières : 8,5 %	3	550
. Cuisses : 17,5 %	21	1 900
.*Poitrine : 12 %	6 (30)	880 (4 400)
. Pieds : 2 %	6	4 400
. Longes : 27,5 %	76	4 400
. Epaules : 11 %	57	8 300
TOTAL : 78,5 %		
Perte pour ressuage : 2%		

* L'Office, du fait de difficultés d'approvisionnement, n'a pu satisfaire la demande en poitrine, estimée à 30 Tonnes (4 400 carcasses).

Le tableau montre que :

- Tous les morceaux ne font pas l'objet d'une demande de la part des consommateurs.
- La demande des autres morceaux nécessite la découpe d'un nombre différent de carcasses.

Nous pouvons donc établir dans la découpe des carcasses, des seuils correspondant à la satisfaction successive de la demande des bouchers, en chacun des morceaux :

- de 0 à 550 porc : la demande en bardières est satisfaite : 78,5 % de la carcasse est valorisée.
- De 550 à 1 900 porcs : la demande en cuisses et bardières est satisfaite, mais seulement 70 % de la carcasse est valorisée car les bardières ne sont plus commercialisées.
- De 1 900 à 4 400 porcs : toutes les demandes, sauf celles de l'épaule, sont satisfaites. Seuls sont commercialisés 52,5 % de la carcasse (cuisses : 17,5 % et bardières : 8,5 % n'ont plus de débouchés).
- De 4 400 à 8 300 porcs : seule l'épaule dispose d'un marché.

Le marché de boucherie et le futur marché de transformation (charcuteries industrielles) pourraient disposer, selon les seuils de découpe, des tonnages donnés par le tableau ci-après :

= TOTAL DE LA COLONNE

DEVENIR DES MORCEAUX D'UNE DECOUPE DE PORC

UNITE : TONNE

mémoire : seuil satisfaction boucherie en tonnes de chacun des morceaux	MARCHE BOUCHERIE						MARCHE TRANSFORMATION : CHARCUTERIES							Total disponible boucherie	Total disponible transformation	Total disponible boucherie cumulé	Total disponible transformation cumulé
	épaule	longe	poitrine	pieds	cuisse	bardières	panne	gorges	mouilles	tête	crosses	jarrets	abats				
	57	16	30	6	21	3	0	0	0	0	0	0	0				
Découpe 550 porcs	3,8	9,4	4,0	0,7	6,0	3,0 saturation	0,6	1,5	0,6	2,0	0,5	1,2	1,6	26,9	8		
Découpe 550 porcs à 1 900 porcs soit : 1 350 porcs supplémentaires	9,2	23,00	9,0	1,8	15,0 saturation (≤ 21)	7,0	1,6	3,7	1,6	5,0	1,3	3,0	4,0	58,0	27,2	84,9	35,2
Découpe 1 900 porcs à 4 400 porcs soit : 2 500 porcs supplémentaires	17,0	43,6 (≤ 16)	saturation 17,0 (≤ 30)	3,5 (≤ 6)	27,0	13,0	3,0	7,0	3,0	9,3	2,3	5,1	7,5	81,1	77,5	166,0	112,7
Découpe 4 400 porcs à 8 300 porcs soit : 3 900 porcs supplémentaires	saturation 27,0 (≤ 57)	66,0	29,0	5,0	42,0	20,0	5,0	11,0	5,0	14,5	3,5	8,5	10,0	27,0	219,5	193,0	332,2
TOTAL	57,0	142,0	59,0	11,0	90,0	43,0	10,2	23,2	10,0	30,8	7,6	16,1	23,1	193,0	332,2	193,0	332,2
	525,2													525,2		525,2	

Il y a donc là une possibilité intéressante d'accroître la production locale, à condition de transformer la viande de porc en charcuterie, ce qui nécessite l'implantation d'une ou plusieurs charcuteries industrielles.

2.2.3. - Le développement des unités de transformation : les charcuteries industrielles.

Avec 500 tonnes de production annuelle, les éleveurs de porc arrivent à saturer le marché. Malgré cela, 200 tonnes de morceaux sont importés, sans oublier 700 tonnes de charcuterie.

Nous avons vu que le porc calédonien est limité par les normes de consommation locale de "bas morceaux". Cette situation est en train d'évoluer, grâce à la mise en route de projets importants, comme l'abattoir central, et grâce, par ailleurs, à une charcuterie industrielle, qui s'apprête à ouvrir ses portes à Ducos (banlieue Nord de Nouméa).

L'objectif de cette usine est de produire 270 tonnes annuelles, avec l'espoir de parvenir à 380 tonnes, capacité maximale de l'usine. La production locale de porc pourrait donc être doublée d'ici peu.

La charcuterie industrielle mettra surtout l'accent sur la gammedes charcuteries crues, puisque c'est cette catégorie qui manque le plus aux Calédoniens.

L'interdiction, pour des raisons zoo-sanitaires, d'importer de France, a entraîné une importation de ces produits d'Australie, qu'il faut bien l'avouer, ne correspondent pas toujours au goût français.

La création d'un abattoir moderne et surtout d'une charcuterie industrielle, assurerait, à la production locale, une possibilité de croissance de 15 000 à 16 000 porcs par an et la mettrait à l'abri de la surproduction.

C O N C L U S I O N

-oo-0-oo-

L'élevage porcin en Nouvelle-Calédonie a connu un développement et une évolution considérable au cours de ces dernières années.

Si des élevages industriels se sont créés, ils se heurtent à des problèmes importants :

- Etroitesse du marché ;
- insularité et isolement au coeur du Pacifique ;
- coût élevé des aliments importés.

Cependant, les principaux éleveurs de porcs sont mieux organisés puisque, moins nombreux que les éleveurs de bovins, ils possèdent des atouts non négligeables :

- Le pays est indemne des maladies contagieuses porcines qui sévissent dans une grande partie du monde.
- La population néo-calédonienne est jeune, dynamique et attirée productions animales.
- L'afflux des Wallisiens, ethnie originale, doit favoriser un développement de l'élevage porcin.
- Enfin, la construction d'un abattoir central et de charcuteries industrielles, doit permettre de surmonter les crises passagères résultant de la surproduction et d'envisager l'exportation de viandes porcines.

La Nouvelle-Calédonie, dont le développement sera le plus grand dans le Pacifique Sud, si on exclut l'Australie et la Nouvelle-Zélande, dans la décennie à venir, possède, avec son élevage et notamment avec son élevage porcin, une grande chance qu'elle doit saisir.

On peut penser que la perspective de débouchés nouveaux et les possibilités d'approvisionnement local pour les élevages porcins, stabiliseront les ruraux sur leurs exploitations car, actuellement et en raison de revenus agricoles très insuffisants, ils sont contraints d'avoir d'autres activités, souvent sporadiques, parfois, régulières (commerce, colportage).

0

0 0

Vu : Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire
rapporteur

Professeur EECKHOUTTE

Vu : Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire

Professeur R. LAUTIE

Vu : Le Président de la Thèse

Professeur ECALLE

VU ET PERMIS D'IMPRIMER
Toulouse, le 2 FEV. 19
P/ LE PRESIDENT DE L'UNIVERSITE
PAUL SABATIER, et par délégation
Le Vice-Président,

Professeur L. LARENG

9. - DOUMENGE (F) L'Homme dans le Pacifique Sud. Etude géographique. 428 pages, Publications de la Société des Océanistes, n° 19, Musée de l'Homme, PARIS, 1968.

10. - GIRARD (P) La production de viande bovine en Nouvelle-Calédonie. Thèse de doctorat vétérinaire, TOULOUSE, 1980.

11. - GUILLAUMIN (A) L'Evolution de la Flore Néo-Calédonienne. 89 pages, Société des Océanistes, tome IX, n° 9, Musée de l'Homme, PARIS, 1953.

12. - LAMBERT (P) Mœurs et Superstitions des néo-Calédoniens. 367 pages, publication de la Société d'Etudes Historiques de la Nouvelle-Calédonie, NOUMEA, 1976.

13. - LANG (M) La Nouvelle-Calédonie : son climat, sa faune, sa flore, ses ressources naturelles et ses possibilités agricoles. Thèse de doctorat vétérinaire, ALFORT, 1925.

14. - MIR (J.L.) Avant-projet d'un abattoir central territorial, 1 250 pages, Territoire de la Nouvelle-Calédonie et Dépendances, NOUMEA 1978.

15. - N..... LA VIANDE en Nouvelle-Calédonie, 40 pages I.E.O.M., NOUMEA, 1978.

16. - O'REILLY (P) Bibliographie de la Nouvelle-Calédonie, 361 pages, Publications de la Société des Océanistes, n° 4, Musée de l'Homme, PARIS, 1955.

17. - SHINEBERG (D) "Ils étaient venus chercher du Santal", Editions du Pacifique, TAHITI, 1978.

B I B L I O G R A P H I E

-o--O--o-

1. - BARRAU (J) — A propos de la Nouvelle-Calédonie rurale, 24 pages, Revue du Centre de Productivité et des Etudes Economiques, n° 3, NOUMEA, 1962.

2. - BASTIAN (G) — LA NOUVELLE-CALEDONIE, Les Cahiers d'Outre-Mer, 1954, 27,225-227.

3. - CASTAN (G) — Etude Technico-Economique de l'implantation d'un abattoir d'exportation à SANTO (Nouvelles Hébrides). Thèse de doctorat vétérinaire, LYON, 1975.

4. - CHABEUF (N) — Rapport sur les abattages et l'exploitation du troupeau ainsi que l'inspection sanitaire en Nouvelle-Calédonie, 14 pages, SEIA, NOUMEA, 1975.

5. - CHABEUF (N) — Etude sommaire de factibilité pour la mise en place d'un abattoir territorial à BOURAIL (Nouvelle-Calédonie), 34 pages, S.E.I.A. NOUMEA, 1976.

6. - CHABEUF (N) — L'Elevage Calédonien : ses seuils, ses possibilités, ses limites. Exposé pour le Centre de Productivité et des Etudes Economiques, 1977, 1-8

7. - CHEVALIER (J.L.) — Le Mémorial Calédonien (8 tomes), Tomes 1-2-3 - NOUMEA DIFFUSION, NOUMEA, 1978.

8. - DUNMORE (J) — Les Explorateurs Français dans le Pacifique au XVIIIè siècle, 378 pages, Les Editions du Pacifique, 1978, PAPEETE (TAHITI).